UNIVERSITÉ DE NANCY. — FACULTÉ DE DROIT

LA CRISE VITICOLE EN LORRAINE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE PAR

Jean BOHIN

L'acte public sera soutenu, le *Jeudi 22 Juin 1911*, à 4 heures du soir.

Président : M. Brocard, Professeur-adjoint.

Suffragants : MM. Garnier, Professeur. Gavet, Professeur.

NANCY

A. CRÉPIN-LEBLOND, IMPRIMEUR-ÉDITEUR

21, Rue St-Dizier (Passage du Casino)

1911

UNIVERSITÉ DE NANCY. — FACULTÉ DE DROIT

LA CRISE VITICOLE EN LORRAINE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE PAR

Jean BOHIN

L'acte public sera soutenu, le *Jeudi 22 Juin 1911*, à 4 heures du soir.

ACAD. LUCHAIRE BIBL.

Président : M. BROCARD, Professeur-adjoint.

Suffragants : MM. GARNIER, Professeur.
GAVET, Professeur.

NANCY

A. CRÉPIN-LEBLOND, IMPRIMEUR-EDITEUR

21, Rue St-Dizier (Passage du Casino)

1911

FACULTÉ DE DROIT DE NANCY

Doyen : M. BINET, I ✪.

Doyen honoraire : M. BLONDEL, ❋, I ✪.

Doyen honoraire et Professeur honoraire : M. LEDERLIN, ❋, I ✪.

MM. BLONDEL, ❋, I ✪, Professeur de Code civil.

BINET, I ✪, Professeur de Code civil et Chargé du Cours d'Enregistrement, Doyen.

GARNIER, I ✪, Professeur d'Économie politique et Chargé du Cours de Législation financière.

BEAUCHET, I ✪, Professeur de Procédure civile, Chargé du Cours de Procédure civile (Voies d'exécution), et Chargé du Cours de Législation et Economie coloniales.

BOURCART ❋, I ✪, Professeur de Droit commercial et Chargé d'un Cours de Droit commercial (Licence).

GAVET, I ✪, Professeur d'Histoire du Droit, Chargé du Cours d'Histoire du Droit privé, et du Cours d'Histoire du Droit et des Institutions juridiques de l'Est.

CHRÉTIEN, I ✪, Professeur de Droit international public et privé, et Chargé du Cours de Droit international public (Doctorat).

CARRÉ DE MALBERG, I ✪, Professeur de Droit public et constitutionnel et Chargé des Cours de Droit public (Licence) et de Droit public et Droit constitutionnel comparé (Doctorat).

GÉNY, I ✪, Professeur de Code civil et Chargé du Cours de Droit civil approfondi (Doctorat).

MICHON, I ✪, Professeur de Droit romain et Chargé du Cours d'Histoire du Droit public et du Cours de Pandectes.

BROCARD, A ✪, Professeur-adjoint et Chargé d'un Cours d'Economie politique (Licence), d'un Cours d'Économie politique (Doctorat) et du Cours d'Histoire des Doctrines économiques.

ROLLAND, Professeur de Droit administratif (Licence), d'un Cours de Droit administratif (Doctorat) et d'un Cours d'Eléments de Droit public et administratif (Capacité).

SENN, Professeur de Droit romain et Chargé d'un Cours de Législation industrielle (Licence).

NAST, agrégé et Chargé du Cours de Droit criminel et du Cours de Droit naturel.

SIMONNET, A ✪, Docteur en Droit, Chargé d'un Cours d'Eléments de Droit civil (Capacité).

RENARD, A ✪, Docteur en Droit, Chargé d'un Cours d'Eléments de Droit civil (Capacité).

MELIN, A ✪, Docteur en Droit, Chargé du Cours de Science sociale.

ROVEL, I ✪, Docteur en Droit, Secrétaire.

La Faculté n'entend ni approuver ni désapprouver les opinions particulières du candidat.

A MES PROFESSEURS

A MES PARENTS

A MES AMIS

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41547223_0022

BIBLIOGRAPHIE

LIVRES

Almanach-Annuaire des Syndicats agricoles du Nord-Est.

Annuaire de l'an XII pour le département de la Meuse.

Annuaire de Lorraine. — Crépin-Leblond, éditeur, Nancy.

Annuaire de la Meuse. — Contant-Laguerre, éditeur, Bar-le-Duc.

Annuaire statistique de la France.

Amblard (Désiré). — La culture de la vigne. — Réau, éditeur, Nancy, 1876.

Bécus. — Thiaucourt. Situation agricole et viticole du canton. — Nancy, 1892.

Bégin (Emile). — Histoire des Lettres, des Arts, des Sciences et de la Civilisation dans le pays Messin. — Véronais, éditeur, Metz, 1829.

Berget (Adrien). — La coopération dans la viticulture européenne. — Thèse, Lille, 1902.

Brizion. — Histoire des villages du canton de Fresnes-en-Woëvre. — Verdun, 1866.

Clouet (Abbé Louis). — Histoire de Verdun et du pays Verdunois. — Laurent, éditeur, Verdun, 1867.

Collignon d'Ancy. — Nouveau mode de culture et d'échalassement de la vigne. — Warion, éditeur, Metz, 1846.

Compte rendu du VII[e] Congrès national des Syndicats agricoles tenu à Nancy en juin 1909.

Degrully (Paul). — Essai historique et économique sur la production et le marché des vins en France. — Thèse, Montpellier, 1910.

Develle (Jules). — Les intérêts agricoles défendus par M. Jules Develle, sénateur de la Meuse. — Bar-le-Duc, 1910.

Dubois. — Statistique du département de la Meuse, 1842.

Durival. — Description de la Lorraine et du Barrois, 1776.

Gailhard-Bancel (de). — Manuel des Syndicats agricoles, 8[e] édition. — Lyon, 1907.

Gide (Charles). — Economie politique. — Paris, 1909. — Conférences sur la coopération.

Guérard. — Annales agricoles de la Lorraine. — Nancy, 1846.

Guyot (Docteur Jules). — La viticulture de l'Est de la France. Rapport à M. Rouher, ministre de l'Agriculture. 1863.

Huot. — Enquête sur la culture de la vigne. — Metz, 1860.

Joanne. — Dictionnaire géographique et administratif de la France. Articles Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges.

Leroy-Beaulieu. — Economie politique. — La Science des finances.

Millot (L.). — Viticulture et ampélographie vosgiennes. — Neufchâteau, 1902.

Neucourt (Louis). — La vigne dans le département de la Meuse. — Bar-le-Duc, 1882. — Notes complémentaires sur la culture de la vigne dans la Meuse. — Avril 1883.

Pistor-Paillet. — Etudes comparées sur la viticulture. — Metz, Blanc, éditeur, 1860.

Poulet (Henry). — Thiaucourt au XVIII siècle. — Nancy, 1907.

Prud'homme (A.). — Agriculture du département de la Meuse. — Bar-le-Duc, Contant-Laguerre, 1893.

Tardif de Moidrey (Capitaine). — Le chemin de fer de Reims à Metz. Du tracé entre Verdun et Metz. Projet. — Besançon, 1866.

Vivien. — Cours complet d'agriculture. — Paris, 1839.

Wassebourg (Richard de). — Histoire des antiquités de la Gaule Belgique. 1549.

REVUES & JOURNAUX

Annales de la Régie Directe. — Paris-Genève.

Le Bélier. — Journal agricole hebdomadaire. — Nancy.

Le Bon Cultivateur. — Bulletin de la Société centrale d'Agriculture de Nancy.

Le Bon Grain. — Bulletin de l'Union des Syndicats Lorrains. — Nancy.

Bulletin de la Société des Agriculteurs de France.

Bulletin de Statistique du Ministère des Finances.

Le Courrier de la Meuse. — Verdun.

Le Cultivateur de la Meuse. — Bar-le-Duc. Journal bimensuel.

L'Eclair de l'Est. — Nancy.

L'Est Républicain. — Nancy.

L'Etoile de l'Est. — Nancy.

La Gazette des champs. — Mensuelle. — Marseille.

Journal de la Société d'Archéologie Lorraine. — Nancy.

Le Musée Social. — Annales. — Paris.

Le Musée Social.

MÉMOIRES & DOCUMENTS

Le Narrateur de la Meuse. — 1804 à 1830. — Commercy.

Le Progrès Agricole et Viticole. — Montpellier-Villefranche.

La Réforme Economique. — Paris.

Le Républicain de Bar-le-Duc.

Le Républicain de l'Est. — Commercy.

Revue d'Economie politique. — Paris.

Revue de la Meuse. — 1842-1845. — Bar-le-Duc.

Revue politique et parlementaire.

Revue du Touring-Club de France.

Revue de Viticulture.

La Vigne en Lorraine. — Revue mensuelle de la Société Lorraine de Viticulture. — Nancy.

INTRODUCTION

La viticulture lorraine se trouve, à l'heure actuelle, dans une situation des plus pénibles ; elle traverse une période de crise qui, à la suite des deux très mauvaises récoltes de 1909 et de 1910, est arrivée à l'état aigu. « L'état de la viticulture en Lorraine n'est pas « rassurant, nous écrit M. le comte de Ludre, député « de Meurthe-et-Moselle. La vigne diminue de plus « en plus ; la main-d'œuvre se fait rare, les maladies « cryptogamiques entraînent des frais trop considé- « rables pour nos vignerons ; les récoltes sont faibles « et les vins du Midi et d'Algérie concurrencent trop « facilement les nôtres. »

C'est cette crise, d'un intérêt palpitant pour la population viticole de notre région, que nous avons l'intention d'étudier, afin d'en reconnaître les causes, d'en constater les effets et de rechercher quels remèdes on pourrait y apporter.

La Lorraine ne semblait pas faite pour la culture de la vigne ; cette plante a besoin de beaucoup de

chaleur ; elle aime le grand soleil, qui fait souvent défaut dans notre pays où les temps froids, brumeux, humides durent parfois huit mois de l'année. Nous sommes d'ailleurs à l'extrême limite septentrionale de la culture de la vigne : en remontant au nord de la Lorraine, on en trouve à peine quelques centaines d'hectares dans le Grand-Duché de Luxembourg et encore moins dans la Belgique (1).

Nous ignorons l'époque exacte de la plantation de la vigne dans la partie de la Gaule qui devait, plus tard, former la Lorraine (2). Il est très probable qu'elle date de l'occupation romaine. L'empereur Probus, qui régnait au IIIe siècle de notre ère, employait ses légions à planter la vigne et les arbres fruitiers sur les coteaux ensoleillés des rives de la Moselle. Et le poète Ausone, qui vanta les charmes de cette rivière, en 368, parle des vignes qui la bordaient (3).

Toutefois les documents sont rares. Des fouilles faites en 1872, à Scarponne (4), ancienne ville gallo-romaine, ont mis à jour des fragments de sarments,

---

(1) 842 hectares en Luxembourg ; 166 en Belgique.

(2) Pour plus de détails historiques, consulter la thèse que soutiendra en décembre prochain notre ami M. Jacques Riston, ingénieur agricole, devant la Faculté des Sciences de Nancy, intitulée : « Contribution à l'Histoire de la Vigne et de sa culture en Lorraine ».

(3) Histoire des Sciences, des Lettres, des Arts et de la Civilisation dans le pays Messin, par Emile Bégin. — Metz, Véronais, éditeur, 1829, p. 79.

(4) Scarponne, aujourd'hui Charpagne, écart et commune de Dieulouard, canton de Pont-à-Mousson (Meurthe-et-Moselle).

de ceps et de pépins de raisins, preuves de l'existence de la vigne à l'époque franque (1).

A la fin du VI[e] siècle, il n'y avait pas encore de vignes dans le Verdunois. Le roi d'Austrasie, Childebert II, était venu, en 590, rendre visite en grande pompe, à Saint Airy, évêque de Verdun. Sa suite de Francs était fort nombreuse et composée de grands buveurs ; aussi le stock de vin de la ville de Verdun fut vite épuisé, et, un jour de banquet, le cellerier vint, très inquiet, annoncer à l'Evêque qu'il ne restait plus dans ses caves qu'un seul baril de vin. Airy fit apporter le tonnelet, le bénit et les convives s'aperçurent avec joie qu'il était intarissable. « En vain les Francs puisaient à pleine coupe, dit Wassebourg, tant plus ils en tiraient, tant plus il en sortait (2). »

Childebert apprenant à la suite de ce miracle que l'évêché manquait de vignes, fit présent à Saint Airy de plusieurs vignobles situés dans le pays messin. Cette donation fit dire au peuple que le roi en quittant la ville « y laissa les tonneaux plus pleins qu'ils ne l'étaient à son arrivée ». Suivant certains, cette légende serait une tradition indiquant l'époque de la plantation du premier vignoble à Verdun (3).

Quoi qu'il en soit, il nous semble que la vigne ne

---

(1) Raoul Guérin. — La vigne à Scarponne, station gallo-romaine. — Journal de la Société d'Archéologie Lorraine. Année 1871, p. 190.

(2) Histoire des antiquités de la Gaule Belgique, par Richard Wassebourg, archidiacre de Verdun, 1549.

(3) Abbé Louis Clouet. — Histoire de Verdun et du pays Verdunois. I, p. 141.

se développa que lentement. Les actes de ventes ou de donations de vignes les désignent par le nom du coteau où elles sont situées et indiquent même quel est le personnage qui les a plantées, ce qui est une preuve de leur peu d'extension. C'est ainsi qu'en l'année 709, Vulfoalde, maire du palais, fondateur de l'abbaye de Saint-Mihiel, dote ce couvent de vignes à Woinville (1). En 780, l'évêque de Metz, Angelbram, donne à l'abbaye de Gorze « les belles vignes de Dombasle et de Varangéville (2) ». En 783, la reine Hildegarde dote l'abbaye Saint-Arnoû de Metz, du vignoble de Bouxières-aux-Dames ; en 925, l'évêque de Verdun, Saint Vicfride, par son testament, lègue ses vignes de Neuville à l'abbaye de Saint-Vanne « pour la consécration du sang à la sainte messe (3) ». En 1065, Udon, évêque de Toul, fait don à l'église Saint-Gengoult d'une vigne qu'il a récemment fait planter sur le mont Barrois (4). En 1175, le duc de Lorraine, Mathieu Ier, donne sa vigne de Nancy à l'abbaye de Clairlieu et invite les moines à l'augmenter.

Ce n'est guère qu'à partir du xve siècle que les autorités du pays lorrain commencèrent à se préoccuper de la viticulture pour en restreindre l'étendue, veiller à la conservation des bonnes espèces, empêcher la propagation des cépages de qualité inférieure, établir des droits protecteurs sur les vins étrangers.

---

(1) Prud'homme. — Agriculture du département de la Meuse, p. 247. Woinville, village viticole du canton de Saint-Mihiel.
(2) Guérard. — Annales agricoles de la Lorraine, p. 6.
(3) Prud'homme. — Ouv. cit., p. 248.
(4) Guérard. — Ouv. cit., p. 6 et suivantes.

Nous possédons sur ces différentes questions de nombreux édits, arrêts et ordonnances. Les magistrats de Metz notamment, édictèrent de tout temps des mesures sévères. Par un « atour » du 23 novembre 1338, le Maître Echevin et le Conseil des Treize ordonnent d'arracher tous les plants de vigne de la grosse espèce, appelés « gotz ou goëz ». Ils défendent également de planter de nouvelles vignes et prohibent sévèrement l'entrée des vins étrangers dans le pays messin (1).

Cet « atour » fut renouvelé en 1340, 1392 et 1393. A cette époque, on fit même arracher les vignes plantées depuis 1372.

En 1355, un autre « atour » avait réglé les modes de culture, les époques de la taille, de la vendange, les salaires des vignerons, etc... Les magistrats de la République messine, en édictant ces règlements voulaient maintenir la bonne réputation des vins de leur cité, réputation compromise par la culture de cépages à rendement d'une quantité supérieure peut-être, mais d'une médiocre qualité. Ils voulaient aussi permettre aux vignerons d'écouler leurs vins dans le pays. Cependant en 1381, ils autorisèrent les habitants de Norroy-devant-Pont-à-Mousson à introduire leurs vins dans la ville de Metz et ses faubourgs « sous la condition qu'ils imiteraient ceux d'autour de la ville de Metz qui avaient depuis longtemps

(1) Guérard. — Ouv. cit., p. 28.

arraché les gotz et planté des formantaulx blancs et noirs (1) ».

Le Parlement de Metz continua ces traditions de protectionnisme. Un Règlement du 13 janvier 1670 prescrivit d'arracher les nouveaux plants de vigne trop nombreux et notamment tous les raisins blancs. En 1679, la Chambre de Police remit en vigueur ce règlement dont les guerres avaient empêché l'exécution (2). Elle interdit en outre de fumer les vignes. Ces décisions n'empêchèrent pas les vignes de s'étendre et de se multiplier. On dut recourir à de nouveaux arrêts en 1722, les 24 août et 19 septembre, pour obliger les vignerons à arracher toutes les vignes plantées depuis l'année 1700, contrairement aux anciennes ordonnances. Ces arrêts furent renouvelés en 1757 et 1758. Le 1er décembre 1741, le Parlement ordonna aux maires de visiter les vignes le 15 mai et le 15 juillet de chaque année pour en faire arracher les fèves et légumes qui nuisaient aux ceps et épuisaient la terre.

Les ducs de Lorraine se montrèrent aussi protecteurs vigilants mais sévères de la viticulture. Le 20 mars 1436, René II, pour protéger le pineau du Barrois, promulgua une Ordonnance défendant d'y introduire des vins étrangers (3).

La vigne, reléguée sur des coteaux abrupts, impro-

(1) Guérard, p. 28 et suivantes.
(2) Bégin. — Ouv. cit., p. 450.
(3) Guérard, p. 32. — Prud'homme, p. 250.

pres à toute autre culture, était un véritable bienfait pour la Lorraine. Les vignerons étendirent sans cesse leurs vignobles et descendirent dans les plaines. Aussi pour éviter une trop grande extension de cette culture et par suite une surproduction de vin, le duc Charles III, en l'an 1600, ordonna de rétablir dans leur premier état, les pâquis et les terres arables qui avaient été plantés en vignes. En 1578, il avait interdit la vente au cep afin de mettre en garde les vignerons contre les marchés usuraires (1).

Au XVI^e^ siècle, les vins du Barrois avaient déjà une réputation de célébrité. Les Pères du Concile de Trente, réunis chez le cardinal de Lorraine avant leur session, pour décider quel vin leur serait servi durant leurs travaux, après avoir dégusté les produits de plusieurs crus et non des moins fameux, donnèrent la préférence au pineau de Bar (2).

Et, plus tard, le roi de France Henri IV, ayant reçu de son ami le maréchal de Bassompierre, plusieurs tonneaux de vin gris de Saint-Max, le trouva si bon... qu'on dût le soutenir pour l'empêcher de rouler sous la table !

En 1622, il y eut surproduction. Et bien que la qualité ne fut pas inférieure à la quantité, les vins n'atteignirent pas des prix élevés ni même rémunérateurs. Aussi le duc Henri II défendit de vendre les vins étrangers moins cher que les vins de pays, à l'exception de certains vins d'Espagne destinés aux malades.

---

(1) Cette vente se pratique encore aujourd'hui dans le Midi de la France.

(2) Revue de la Meuse. Année 1842. PRUD'HOMME, p. 251.

Il taxa même comme vin étranger le stock non consommé de l'année précédente (1).

Ce n'est qu'à la fin du XVII[e] siècle que les Lorrains devinrent bouilleurs de cru et commencèrent à distiller les marcs auparavant non utilisés. Un édit de Léopold, en date du 23 juillet 1700, créa cinq cents offices de distillateurs ; le nombre en fut bientôt porté à six cents (2).

L'emploi des marcs augmentant les revenus de la vigne, sa culture prit une nouvelle extension, envahissant les plaines et les terres fertiles en céréales. De là, un édit du duc François III, le 24 avril 1730, défendant à toutes personnes, de quelque rang et qualité qu'elles fussent, de convertir aucune de leurs terres labourables en vignes. Il autorisa cependant les propriétaires de vignes situées dans les cantons anciennement plantés de ceps, à les rétablir dans leur première nature après en avoir demandé et obtenu la permission des lieutenants-généraux. Le duc permit de planter sur les coteaux incultes, à pente rapide, où la charrue ne pouvait passer; il ordonna de cultiver seulement des plants d'une bonne essence et qualité, vulgairement appelés « pinots » et prohiba absolument le « gametz ou grosse race », se réservant le droit de les faire arracher même dans les anciennes vignes (3). Il fallait, d'ailleurs, pour obtenir l'autorisation de planter la vigne, des formalités nombreuses et compliquées : d'abord un certificat des magis-

(1) GUÉRARD. — Ouv. cit., p. 78.
(2) GUÉRARD, p. 111.
(3) GUÉRARD, p. 142. — PRUD'HOMME, p. 249.

trats locaux, attestant que le sol à convertir en vigne était impropre à toute autre culture ; puis une supplique du vigneron au lieutenant-général de son bailliage ; celui-ci nommait alors des experts, et si leur rapport était favorable, il accordait seulement la permission demandée (1).

Les vignes étaient aussi protégées contre la tendance des vignerons à y semer des légumes ou à y planter des arbres fruitiers. Un arrêt de la Cour souveraine de Nancy, du 10 décembre 1737, le leur interdit formellement.

En 1775 les vignerons de Thiaucourt, pour compenser les pertes que leur avaient fait subir les gelées de printemps, demandèrent l'autorisation de mettre quelques fèves dans leurs vignes ; elle leur fut impitoyablement refusée (2). Cependant en 1777, les habitants de Thillot obtinrent du roi de France, duc de Lorraine et de Bar, l'autorisation de cultiver des légumes dans leurs vignes, mais seulement dans les endroits dégarnis de ceps (3). C'est la seule exception que nous connaissions.

En édictant tous ces règlements, en prenant toutes ces mesures, les ducs de Lorraine ne voulaient pas que leur peuple abusât de la culture trop aléatoire de la vigne. Après la mort de Stanislas, le vigne-

(1) Stanislas Thomas. — Formalités à remplir en 1730 pour obtenir l'autorisation de planter la vigne. — Journal de la Société d'Archéologie Lorraine. Année 1875, p. 214.

(2) Henry Poulet. — Thiaucourt au XVIII[e] siècle.

(3) Brizion. — Histoire des villages du canton de Fresnes-en-Woëvre. Article Hannonville.

ron lorrain imita la licence française et descendit, lui aussi, ses vignes dans les terres à grains et même dans les prairies, au mépris de l'expérience et du sens commun (1).

La Révolution de 1789 vint abolir tous ces édits et tous ces règlements. Sans doute ils étaient souvent tracassiers et parfois vexatoires, mais souvent aussi bienfaisants. De toute l'ancienne réglementation, il n'est resté que les bans de vendange qui sont fixés par les maires et déterminent l'époque de la cueillette des raisins. Ces bans existent encore aujourd'hui dans un certain nombre de communes de Meurthe-et-Moselle et des Vosges et dans cent vingt villages de la Meuse.

En 1871, enfin, le funeste traité de Francfort nous a arraché les vignes du pays messin qui constituaient l'un des plus beaux joyaux du vignoble lorrain et avaient, pour une grande part, contribué à sa bonne réputation.

***

La vigne est cultivée dans nos trois départements lorrains, Meurthe-et-Moselle, Meuse et Vosges, mais plus spécialement dans les deux premiers.

Le vignoble de Meurthe-et-Moselle couvre une superficie de 10.667 hectares (2). Il est situé en grande

(1) Guérard. — Ouv. cit., p. 205.

(2) La plupart de nos statistiques sont extraites soit du Bulletin de Statistique du Ministère des Finances, soit du Progrès Agricole et Viticole.

partie dans les arrondissements de Toul et de Nancy. Les principaux vignobles de ce département sont :

1° *Le vignoble du Toulois,* de beaucoup le plus important. Il s'étend dans les cantons de Toul, Colombey, Domèvre.

2° *Le vignoble de la vallée du Rupt-de-Mad* qui occupe une partie du canton de Thiaucourt. Le vin de la côte du Fer-à-Cheval est justement renommé.

3° *Le vignoble de la vallée de la Moselle,* aux environs de Pont-à-Mousson. Le vin de Pagny a une excellente réputation.

4° *Le vignoble de Bayon* qui s'étend dans une partie du canton de ce nom, arrondissement de Lunéville.

Enfin, les environs de Nancy possèdent quelques vignes, mais elles disparaissent tous les jours. Le vin de la côte des Chanoines jouissait jadis d'une célébrité méritée.

Le département de la Meuse ne possède que cinq mille hectares de vignes, situées pour la plupart dans les arrondissements de Bar-le-Duc et de Commercy et dans les cantons méridionaux de l'arrondissement de Verdun (1).

Les principaux vignobles sont :

1° *Le vignoble du Barrois* ou du bassin de l'Ornain, qui occupe les cantons de Bar-le-Duc, Ligny, Revigny et Vavincourt. Les vins les plus renommés sont ceux de Bar-le-Duc, Bussy-la-Côte, Varney, Rambercourt-aux-Pots.

---

(1) Neucourt. — La vigne dans le département de la Meuse.

2° *Le vignoble des côtes de Woëvre ou côtes de Meuse,* qui commence à Corniéville, village du canton de Commercy, et se continue presque sans interruption jusqu'à Brandeville, arrondissement de Montmédy. Les cantons viticoles les plus importants sont ceux de Vigneulles, Fresnes-en-Woëvre et Saint-Mihiel. Les crus les plus célèbres sont Hattonchâtel et Creüe, pour les vins blancs, Thillot et Billy, pour les vins gris.

3° *Le vignoble de la vallée de la Meuse* qui tend à disparaître.

Enfin, signalons, pour mémoire, deux petits vignobles meusiens : celui du bassin de l'Aisne et celui du bassin de la Marne.

Dans les Vosges, la vigne couvre la faible superficie de quatre mille hectares. Il n'existe aucun grand vignoble, sauf celui de Charmes qui est le principal du département. Les cantons de Lamarche et Mirecourt, puis ceux de Châtenois, Coussey, Bulgnéville et Vittel sont ceux où la vigne est cultivée (1). Mais, contraste à noter, Vittel est aujourd'hui plus célèbre par ses eaux que par ses vins.

***

Nos aïeux avaient choisi, pour acclimater la vigne dans nos régions brumeuses, les cépages les plus résistants, à rendement d'une médiocre quantité, mais capables de supporter sans trop souffrir, les gelées et les brouillards du climat lorrain.

---

(1) Millot. — Viticulture et ampélographie vosgiennes.

Et la vigne a, pendant des siècles, merveilleusement produit, donnant des résultats inattendus, inespérés. Le vignoble lorrain est devenu riche et prospère, traversant de temps à autre de mauvaises périodes, des crises passagères, mais toujours se relevant et regagnant le terrain perdu. C'est ainsi que depuis 1865 jusqu'à ces dernières années, la vigne a passé par une des plus brillantes périodes qu'elle ait jamais vécues. Malheureusement tout a changé. La vigne, attaquée par les maladies, a nécessité plus de soins, et, par suite, plus de frais ; on a dû employer des méthodes nouvelles et coûteuses. Puis quand les propriétaires ont voulu vendre leurs vins, obtenus avec tant de peine, ils ont trouvé leurs débouchés fermés, les marchés occupés par des milliers de tonneaux arrivés du Midi. Et livrés sans défense à l'action des multiples intermédiaires toujours plus nombreux, ils ont dû baisser leurs prix.

Deux récoltes médiocres en 1908 et en 1909, l'absence totale de récolte en 1910 ont aggravé encore la situation déjà si défavorable des vignerons lorrains. Ceux-ci qui, il y a quelques années, ne trouvaient pas à vendre leurs vins à des prix rémunérateurs, se voient aujourd'hui dans la nécessité d'en acheter très cher, ou, comme la plupart d'entre eux n'ont pas ou peu d'argent, de boire de l'eau claire, chose dure pour des vignerons. Les vignes qui, autrefois, atteignaient des prix très élevés, qu'on se disputait âprement, ne trouvent plus d'acheteurs. Et souvent les impôts excèdent la valeur de la terre. Chez les

viticulteurs, le découragement est profond. Dans bien des endroits, ils ont renoncé à la lutte : les uns arrachent les ceps, pour tenter une autre culture ; d'autres laissent tout en friche et s'en vont vers les centres industriels ; rares sont ceux qui espèrent encore et essaient de résister.

Faut-il en conclure que la vigne soit totalement perdue dans notre région — que l'on doive en arracher toutes les parcelles devenues désormais improductives ? Nous ne sommes pas pessimiste à ce point ; nous le croyons pas.

Après avoir, dans une première partie, constaté par des faits l'existence de la crise viticole, nous verrons par quelles causes elle a été provoquée — causes qui peuvent se ramener à trois principales : les conditions défectueuses de la culture, les concurrences, les intermédiaires. Nous rechercherons enfin par quels moyens on peut les atténuer, pour tenter de sauver la viticulture lorraine. Avant de commencer cette étude, nous tenons à remercier les viticulteurs qui ont bien voulu nous donner de précieux renseignements et ont ainsi grandement facilité notre tâche.

PREMIÈRE PARTIE

Constatation de la crise.

CHAPITRE PREMIER

La Production et les Prix.

La crise viticole actuelle se manifeste d'abord et surtout par une diminution de la production et une baisse sensible des prix.

§ 1. — LA PRODUCTION.

Alors qu'en France, en Algérie, dans le Midi, la production n'a cessé d'augmenter depuis vingt ans

dans de notables proportions, en Lorraine au contraire après être restée stationnaire, elle a décru rapidement depuis quelques années. Voici, à l'appui de ces assertions, le tableau des quantités de vin récoltées en France et en Lorraine pendant cette période :

Années.	Récolte en hectolitres	
	En France.	En Lorraine.
1888.....	30.102.151	719.710
1889.....	23.223.572	916.369
1890.....	27.416.327	542.025
1891.....	30.139.755	491.966
1892.....	29.082.134	500.889
1893.....	50.069.770	982.030
1894.....	39.052.809	698.507
1895.....	26.687.575	389.814
1896.....	44.656.153	1.567.881
1897.....	32.350.722	571.258
1898.....	32.282.359	684.422
1899.....	47.907.680	763.992
1900.....	67.352.261	1.030.757
1901.....	57.963.514	1.149.876
1902.....	39.883.783	596.272
1903.....	35.402.336	878.869
1904.....	66.016.567	1.608.254
1905.....	56.666.104	273.617
1906.....	52.079.052	463 043
1907.....	66.070.273	499.068
1908..	60.545.265	506.527
1909.....	54.445.860	141.456
1910.....	28.629.564	24.109

Tableau par département

Années.	Meurthe-et-Moselle.	Meuse.	Vosges.
1888.....	414.127	148.476	157.107
1889.....	493.200	253.084	170.085
1890.....	304.712	160.541	66.772
1891.....	312.137	96.594	83.235
1892.....	364.528	174.931	61.430
1893.....	546.509	297.898	137.623
1894.....	376.701	186.050	135.656
1895.....	161.986	130.241	97.587
1896.....	855.526	428.993	283.562
1897.....	366.915	154.806	59.537
1898.	395.586	168.751	120.085
1899.....	429.214	210.247	124.531
1900.....	559.923	210.740	260.094
1901.....	603.742	350.667	195.467
1902.....	315.338	188.195	92.749
1903..	509.064	211.339	158.466
1904	956.744	395.040	256.470
1905... ...	117.298	43.759	112.560
1906.....	266.070	79.973	117.000
1907.... ..	271.261	97.807	130.206
1908.....	352.846	108.989	44.692
1909..... .	130.917	61.120	9.419
1910.....	22.883	981	245

Les faits qui ressortent clairement de ces statistiques sont, outre la diminution de la production du vin en Lorraine, l'irrégularité et l'anarchie de cette production. Tantôt on ne sait où loger les énormes quantités d'hectolitres récoltés, tantôt on produit à peine pour sa consommation.

Nous remarquons que, pour Meurthe-et-Moselle, la

moyenne de la production varie entre 300 et 400.000 hectolitres. Il y a un certain nombre d'années à récolte extraordinaire : 1889 avec 493.000 hectolitres ; 1893 avec 546.000 ; 1896 où nous trouvons 855.000 hectolitres ; 1901 nous en donne 603.000 et 1904, 956.744. le maximum de notre période, soit un rendement moyen de 77 hectolitres à l'hectare. Ces grosses productions reviennent à peu près tous les cinq ans. Espérons que 1911 verra une récolte de ce genre. Par contre nous trouvons aussi bien des années faibles : 1895 avec 161.000 hectolitres ; 1905 avec 117.000 ; 1908 avec 130.000, soit un rendement moyen de 12 hectolitres à l'hectare seulement ; et, enfin, la calamiteuse année 1910 qui ne nous donne que 22.000 hectolitres, soit un rendement de deux hectolitres à l'hectare. Jamais la production n'avait été si peu abondante.

Sous le second Empire, dans la Moselle, le rendement moyen était de 40 à 50 hectolitres à l'hectare, pour le pineau. Les cépages de grosse race produisaient 65 hectolitres.

Pour la période de 1778 à 1811 ce département donne un rendement moyen de 90 hectolitres ; de 1812 à 1845, il est de 135 hectolitres.

Dans la Meuse, la production moyenne varie entre 160 et 250.000 hectolitres. Les fortes années sont les mêmes qu'en Meurthe-et-Moselle. Appelons l'attention sur les récoltes de 1893 : 297.000 hectolitres ; 1896 : 429.000 ; 1901 nous en donne 350.000 ; et enfin 1904 : 395.000. Le maximum de production a été atteint en 1896.

Les années faibles sont 1891 avec 96.000 hectolitres ; 1905 avec 43.000 ; 1906 avec 79.000 ; 1909 avec 61.000 et 1910 qui nous donne le chiffre dérisoire de 981 hectolitres, soit 25 litres à l'hectare !

En l'an XI, la Meuse avait récolté 240.000 hectolitres. Les années les plus productives furent :

1826....	570.780	hectolitres,	soit	44	hectolitres à l'hectare
1827....	637.250	—		50	— —
1828....	828.425	—		65	— —

Que nous sommes loin aujourd'hui de ces magnifiques récoltes ! Il est vrai qu'elles furent exceptionnelles. Cependant les vignes produisaient davantage autrefois. Comparons, pour nous en rendre compte, les récoltes de ces dernières années avec celles du XIX^e^ siècle :

1804....	124.596 hectol.	1904....	395.040 hectol.
1805....	209.330 —	1905....	43.759 —
1806....	488.692 —	1906....	79.973 —
1807....	499.333 —	1907....	97.807 —
1808....	310.901 —	1908....	108.989 —

Soit pour la période quinquennale 1804-1809 1.643.852 hectolitres et pour celle 1904-1909, 745.568 hectolitres.

Il y a entre ces deux périodes une différence de près d'un million d'hectolitres ! Et nous n'avons pas voulu comparer 1909 et 1910 avec 1809 et 1810, car le résultat eut été encore plus défavorable.

Au milieu du siècle, la production restait brillante. En 1842, un hectare planté en pineau donnait un rendement moyen de 65 hectolitres ; planté en grosse race, le rendement atteignait 200 hectolitres. En 1852 le canton de Fresnes produisait 45.000 hecto-

litres sur 750 hectares. Sa moyenne annuelle était alors de 60.000 hectolitres.

La Meuse eut encore de fortes récoltes en 1865 : 653.000 hectolitres ; 1866 : 659.000 ; 1868 : 490.000 ; 1875 : 805.000 ; 1878 : 649.000. Mais 1869 ne donna que 31.714 hectolitres et 1879 à peine 8.000. Il est vrai que ces faibles récoltes étaient l'exception.

Dans les Vosges, la production moyenne varie entre 100 et 150.000 hectolitres. 1896, forte année en produit 283.000 ; et 1904, 256.000. Comme autres grosses récoltes signalons également 1889 avec 170.000 hectolitres ; 1900 avec 260.000; 1901 avec 195.000. Mais dans ce département les récoltes déficitaires sont nombreuses : 1890, 1891 et 1892 produisent seulement de 60 à 70.000 hectolitres ; 1897 : 59.000 ; 1902 : 92.000 ; et enfin les trois dernières années 1908 avec 44.000, 1909 avec 9.400 et 1910 qui tombe à 245 hectolitres, un peu plus de six litres à l'hectare !

Les tableaux suivants des moyennes quinquennales de la production feront mieux ressortir l'irrégularité et surtout la diminution des quantités récoltées.

Tableau des moyennes quinquennales de la production (1)

Périodes.	Lorraine.	France.	Région du Midi (2).	Algérie.
—	—	—	—	—
	hect.	hect.	hect.	hect.
1891-1896...	632.621	35.006.408	14.940 000	3.660.000
1896-1901...	925.702	44.909.835	20.900.000	4.800.000
1901-1906...	903.379	51.386.460	22.250.000	6.170.000
1906-1911...	340.620	52.352 002	28.200.000	7.900.000

(1) Ces tableaux ont été calculés par nous d'après le chiffre annuel de production.

(2) Sous le nom de région du Midi, nous comprenons les six départements viticoles : Aude, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales, Bouches-du-Rhône, Var.

Tableau par Département

LORRAINE

Périodes.	Meurthe-et-Moselle.	Meuse.	Vosges.
	hect.	hect.	hect.
1891-1896....	352.372	177.143	103.106
1896-1901....	521.433	234.707	169.562
1901-1906....	500.437	237.800	163.142
1906-1911....	208.795	71.554	50.271

RÉGION DU MIDI

Périodes.	Gard.	Hérault.	Pyrénées Or[les].
	hect.	hect.	hect.
1891-1896....	1.800.000	6.400.000	1.800.000
1896-1901....	2.600.000	9.600.000	2.200.000
1901-1906....	3.000.000	9.600.000	2.300.000
1906-1911....	3.800.000	12.200.000	3.200.000

Périodes.	Aude.	Var.	Bouches-du-Rhône.
	hect.	hect.	hect.
1891-1896....	3.400.000	540.000	1.000.000
1896-1901....	4.400.000	1.000.000	1.100.000
1901-1906....	5.000.000	1.200.000	1.150.000
1906-1911. ..	6.250.000	1.500.000	1.250.000

Pendant la seconde période quinquennale, la Lorraine voit sa production augmenter d'un tiers : de 630.000 hectolitres, elle passe à 925.000. Puis, de 1901 à 1906, elle reste stationnaire, avec une légère tendance vers la baisse. La Meuse seule produit 3.000 hectolitres de plus. Mais pendant la dernière période, la production diminue rapidement dans nos trois départements et descend à 340.000 hectolitres, deux tiers en moins.

Par contre, dans le Midi et l'Algérie, la production double en l'espace de vingt ans.

***

Il est très difficile de donner un rendement moyen exact, car la production est, nous venons de le constater, excessivement variable et irrégulière ; les statistiques ne peuvent être qu'approximatives. Ce rendement varie non seulement de canton à canton et de commune à commune, mais encore de vigne à vigne, de parcelle à parcelle, presque de cep à cep.

Aussi, dans nos enquêtes, il nous a été, la plupart du temps, impossible d'avoir des chiffres certains.

Dans les Vosges, avant la crise actuelle, le rendement variait entre 25 et 50 hectolitres à l'hectare. Devenu très faible depuis quinze ans, il tombe à zéro en 1909 et en 1910.

Dans le vignoble de la Moselle, à Millery, la moyenne à l'hectare est de 100 hectolitres, en année de production normale. A Pagny, depuis l'arrivée des maladies cryptogamiques, elle a baissé d'environ 40 p. 100.

Dans le Barrois, avant l'invasion du phylloxéra et des autres maladies, le rendement atteignait la plupart du temps 100 hectolitres. Depuis, il est descendu à 30 hectolitres, 1910 mis à part.

A Saint-Maurice-sous-les-Côtes, si l'on ne tient pas compte de 1909 et de 1910, le rendement atteint en moyenne dix pièces par jour, soit environ 60 hectolitres à l'hectare.

Le tableau suivant nous donne le rendement dans le vignoble des côtes de la Woëvre (1).

Années.	Nombre d'hectolitres à l'hectare	
	Lorraine. (Côtes de Woëvre.)	France.
1878. . . .	120	21
1879. . . .	6	11
1880. . . .	32	15
1881. . . .	60	17
1882. . . .	64	17
1883. . . .	65	21
1884. . . .	92	16
1885. . . .	93	16
1886. . . .	16	16
1887. . . .	62	13
1888. . . .	75	16
1889. . . .	110	13
1890. . . .	40	15
1891. . . .	26	17
1892. . . .	45	16
1893. . . .	70	27
1894. . . .	65	22
1895. . . .	48	15
1896. . . .	100	26
1897. . . .	42	19
1898. . . .	38	18
1899. . . .	75	28
1900. . . .	60	42
1901. . . .	72	37

(1) Ce tableau nous a été très aimablement communiqué par son auteur, M. Emile Pierson, viticulteur et adjoint au Maire à Billy-sous-les-Côtes. M. Pierson possède des vignes dans les différentes parties du territoire de Billy et bans voisins : en plaine et à flanc de côteau, dans des terrains fertiles et dans des terrains peu féconds.

Ce tableau peut servir de moyenne générale pour tout l'important vignoble meusien des côtes de la Woëvre, étant observé cependant que le vignoble de Billy est l'un des mieux entretenus et par suite l'un des plus productifs de la région.

Années.	Nombre d'hectolitres à l'hectare	
	Lorraine. (Côtes de Woëvre)	France.
—	—	—
1902. . . .	34	26
1903. . . .	36	22
1904. . . .	108	39
1905. . . .	38	34
1906. . . .	44	31
1907. . . .	48	40
1908. . . .	35	37
1909. . . .	50	33
1910. . . .	zéro	18

Tableau des moyennes quinquennales.

Périodes.	Rendement		
	France.	Lorraine.	
—	—	—	
1881 à 1886. . . .	15	75	
1886 à 1891. . . .	14,5	61	soit en moins 14
1891 à 1896. . . .	19	51	— 10
1896 à 1901. . . .	26	63	soit en plus 12
1901 à 1906. . . .	31	57	soit en moins 6
1906 à 1911. . . .	32	31	— 26

L'irrégularité du rendement saute aux yeux quand on examine ce tableau. Ainsi, de 120 hectolitres en 1878 il descend à 6 l'année suivante. En 1895 il est de 93 et en 1896, de 16. De 108 en 1904, il tombe à 38 en 1905. Si l'on compare les chiffres du rendement en Lorraine avec ceux du rendement en France, on remarque que l'irrégularité est beaucoup plus accentuée dans notre province. En France, pas de sautes brusques mais augmentation progressive. En Lorraine, variations extrêmes et diminution continue depuis dix ans.

On observe aussi que le rendement est généralement beaucoup plus élevé dans notre région. Cela

tient à ce que la France compte des contrées viticoles, telles que la Champagne, où la production ne dépasse guère quelques hectolitres à l'hectare.

De notre étude sur la production nous retiendrons qu'elle est plus irrégulière qu'autrefois et qu'elle diminue de plus en plus depuis une dizaine d'années.

§ 2. — LES PRIX.

Les prix des vins sont très variables. Ils montent ou descendent sous l'action de causes multiples et complexes que nous étudierons dans le Chapitre des Intermédiaires et du Commerce. Nous nous bornons pour le moment à de pures constatations de faits.

Voici, d'après le *Bulletin de statistique du Ministère des Finances,* les prix en France depuis 1878. Nous remarquons que les prix élevés correspondent aux récoltes faibles et qu'au contraire, lors des années de grande production, les prix descendent assez bas. Nous publions en regard le tableau des prix du vin en Lorraine (1) : ils se rapprochent de la moyenne générale jusqu'en 1903-1904 ; à partir de cette époque, ils sont plus élevés qu'en France, mais la quantité de vin est de beaucoup inférieure.

---

(1) Ces prix nous ont été communiqués par M. Emile Pierson, de Billy-sous-les-Côtes.

Tableau des prix du vin à l'hectolitre.

Années	France	Lorraine		
		Prix au pressoir.	Prix en mars suivant.	Qualité du vin.
—	—	—	—	—
	fr.	fr.	fr.	
1878.....	29	15 »	30 »	assez bon
1879.....	32		(récolte insignifiante)	mauvais
1880.....	43	50 »	45 »	assez bon
1881.....	40	37 50	40 »	assez bon
1882.....	40	22 50	20 »	médiocre
1883.....	37	25 »	25 »	petit
1884.....	40	40 »	50 »	très bon
1885.....	37	32 »	30 »	petit
1886.....	40	35 »	35 »	assez bon
1887.....	36	25 »	50 »	bon
1888	30	22 »	18 50	petit
1889.....	31	30 »	32 »	assez bon
1890.....	36	30 »	40 »	bon.
1891.....	32	30 »	25 »	petit
1892.....	31	50 »	30 »	bon
1893.....	25	25 »	30 »	bon
1894	23	25 »	30 »	petit
1895	34	40 »	45 »	très bon
1896.....	26	15 »	25 »	passable
1897.....	24	32 »	32 »	passable
1898.....	28	32 »	30 »	passable
1899.....	25	25 »	27 50	assez bon
1900.....	17	25 »	25 »	bon
1901.....	14	13 »	20 »	passable
1902.....	20	20 »	20 »	petit
1903.....	28	25 »	15 »	petit
1904.....	16	12 50	22 puis 30	assez bon
1905.....	15	20 »	22 »	assez bon
1906.....	18	22 »	22 50	petit
1907.....	16	27 »	27 50	assez bon
1908.....	16	27 »	25 »	assez bon
1909.....	18	15 »	32 50	petit
1910.....	..	zéro	zéro	récolte nulle.

Le tableau que nous publions ci-dessous nous montre quel est le revenu brut de l'hectare de vigne en Lorraine. Nous l'avons obtenu en multipliant le rendement à l'hectare par le prix moyen de l'hectolitre.

Années.	Revenu brut à l'hectare.
1878.	2.640 francs
1880.	1.504 —
1881.	2.340 —
1882.	1.344 —
1883.	1.625 —
1884.	4.140 —
1885.	2.883 —
1886.	560 —
1887.	2.294 —
1888.	1.500 —
1889.	3.410 —
1890.	1.400 —
1891.	728 —
1892.	1.800 —
1893.	1.950 —
1894.	1.820 —
1895.	2.160 —
1896.	2.000 —
1897.	1.344 —
1898.	1.178 —
1899.	1.950 —
1900.	1.500 —
1901.	1.152 —
1902.	680 —
1903.	612 —
1904.	1.620 —
1905.	760 —
1906	968 —
1907.	1.296 —
1908.	875 —
1909.	850 —
1910.	zéro

Calculons maintenant les moyennes quinquennales du revenu brut à l'hectare :

Périodes.	Revenu.		
1881 à 1886. . . .	2.466 francs		
1886 à 1891. . . .	1.813 —	soit en moins	653 francs
1891 à 1896. . . .	1.691 —	—	122 —
1896 à 1901. . . .	1.594 —	—	97 —
1901 à 1906. . . .	964 —	—	630 —
1906 à 1911. . . .	797 —	—	167 —

Nous constatons par ces chiffres une baisse très sensible du revenu des vignes. Si on retranche de ce produit brut, les frais de production, qui se montent actuellement à une somme variant entre 600 et 700 fr. par hectare, on remarque que le revenu net du vigneron atteint pour la dernière période quinquennale environ 100 fr. par hectare (1).

Il résulte aussi de l'examen de nos tableaux une irrégularité très marquée. Les prix subissent des variations brusques dans le sens de la hausse comme dans le sens de la baisse, sans que l'on puisse — à de très rares exceptions près — les prévoir longtemps à l'avance. Ainsi lors de la surproduction du Midi pen-

---

(1) Chaque vigneron lorrain possédant en moyenne 50 ares, n'aurait donc pour nourrir et entretenir sa famille pendant un an que.... cinquante francs. Heureusement la plupart des vignerons lorrains ne vivent pas uniquement du produit de leurs vignes.

En Meurthe-et-Moselle, il existe 23.365 vignerons possédant chacun en moyenne 49 ares. Dans la Meuse, on trouve 14.156 vignerons avec 40 ares de propriété moyenne.

En France, le nombre total des viticulteurs est de 1.601.332, possédant chacun un hectare.

Jean GUICHERD. — La répartition de la propriété viticole. Progrès agricole et viticole. Tome 49, p. 624, 1909.

dant ces dernières années, les prix étaient tombés très bas. A la suite de la désastreuse campagne de 1910, ils ont fait un saut formidable vers la hausse et ils s'y maintiendront jusqu'au moment où on pourra prévoir la quantité approximative que nous donnera la récolte de 1911.

CHAPITRE II

La dépréciation de la terre et l'abandon des campagnes.

La crise actuelle dont nous venons de constater l'existence par la diminution de la production et la baisse des prix, se manifeste également et d'une façon évidente par une dépréciation considérable des parcelles de vigne.

Les vignes qui, il y a vingt ou trente ans, se vendaient très cher, ont subi une baisse importante : elles ont peine à trouver des acquéreurs. Les seules qui ont encore quelque valeur sont celles de plaine, parce que l'on peut y introduire d'autres natures de culture, tandis que celles de coteaux, qui, autrefois, leur étaient bien supérieures, sont tombées à des prix insignifiants.

Les personnes qui, à l'heure actuelle, achètent des vignes, le font, soit dans le but de les arracher, soit parce que ces parcelles sont limitrophes de leurs propres terrains et les agrandiront.

Et il y a à peine une quinzaine d'années, on luttait avec acharnement pour la possession de quelques « hommées » ou de quelques « verges ».

Voici, à l'appui de nos assertions, quelques chiffres pris entre beaucoup d'autres (1).

Dans le Toulois, la valeur vénale est tombée considérablement depuis vingt ans. Cette chute est à Lagney de la moitié ou des deux tiers pour les plus privilégiées. Elle atteint pour les autres, les trois quarts ou même les quatre cinquièmes.

A Mont-le-Vignoble, la valeur de l'hectare est encore d'un millier de francs.

A Blénod-les-Toul, les parcelles qui, en 1880, se vendaient 100 fr., ne dépassent pas aujourd'hui 25 ou 30 francs.

Dans la vallée de la Moselle, à Millery, près de Pont-à-Mousson, l'hectare se vend 1.000 fr. et il a atteint jadis 12.000 fr. et plus.

A Pagny-sur-Moselle, l'are valait, en 1870, 150 fr. Aujourd'hui, il en vaut 30.

Dans les Vosges, l'hectare vaut de 5 à 600 fr.

Dans le Barrois, la vente est très difficile : on ne trouve plus d'amateurs.

Dans la Meuse, à Mont-sous-les-Côtes, en 1851, la valeur vénale de l'hectare était de 3.000 fr., le revenu net imposable de 90 fr. En 1880, nous trouvons une légère augmentation : 3.250 fr. pour la valeur vénale

---

(1) Ces chiffres résultent de nos enquêtes personnelles.

et 130 fr. pour le revenu (1). Actuellement la valeur vénale de l'hectare à Mont n'est plus que de 250 fr. Dans cette même commune, une parcelle de vigne de 4 ares 22 centiares, qui avait été vendue en 1890 pour 50 fr., a été adjugée, le 29 décembre 1910, pour 10 fr.

A Billy-sous-les-Côtes, la vigne vaut 100 fr. par jour de 33 ares. La municipalité a décidé de fixer pour les vignes le revenu suivant, lors de la nouvelle évaluation de la propriété non bâtie qui va se faire incessamment dans ce village.

	Revenu à l'hectare.
Vignes de 1re classe.	40 à 50 francs
— 2e —	20 à 25 —
— 3e —	zéro.

Or en 1892, la valeur vénale était de 6.000 fr. pour les vignes de première classe, de 4.500 fr. pour celles de seconde classe, de 3.000 fr. pour celles de troisième classe.

Et la valeur locative était de :

200 francs	pour les vignes	de 1re	classe.
150 —	—	2e	—
50 —	—	3e	—

A Hattonchâtel, la nouvelle évaluation a donné les résultats suivants :

Vignes de 1re classe.	75	francs	de revenu
— 2e —	45	—	—
— 3e —	15	—	—

Encore faut-il remarquer que c'est sur les instances réitérées du contrôleur, que le chiffre de 75 fr.

1) Statistiques du Bureau de l'Enregistrement de Fresnes.

a été adopté. Le maire estimait que 60 fr. suffisaient.

Dans ce village, une vente de vignes faite en 1910 n'a même pas atteint le montant des contributions ! Les vignes ne valent plus que par leur emplacement.

A Saint-Maurice-sous-les-Côtes, bon vignoble, une vente du début de 1911 a produit une moyenne de 250 fr. par hectare.

A Thillot-sous-les-Côtes, en1851, la valeur vénale de l'hectare de vigne était de 4.500 fr., le revenu net imposable de 135 fr. En 1880, cette même valeur vénale était montée à 10.000 fr. et le revenu à 380 fr. Ces chiffres n'étaient pas exagérés car bien des vignes ont atteint des prix encore plus élevés. Or, dans ce village de Thillot, une adjudication a eu lieu le 9 octobre 1910 et en voici quelques prix (1) :

4 ares	22 centiares	adjugés pour	20	francs
3 ares	15 —	—	15	—
2 ares	80 —	—	12	—
2 ares	11 —	—	10	—
1 are	09 —	—	6	—
1 are	15 —	—	1	fr. 50
2 ares	—	—	0	60

Deux ares pour douze sous ! Et le vignoble de Thillot est l'un des meilleurs de la région des côtes de Meuse !

Dans l'important vignoble de Hannonville-sous-les-Côtes, où, il y a trente ans, la valeur vénale était

(1) Nous avons recueilli ces chiffres dans divers actes de vente provenant de l'étude de Me Lignot, notaire à Fresnes-en-Woëvre.

de 7.000 fr. par hectare, une adjudication a eu lieu en février 1910 et nous y relevons les prix suivants :

18 ares	acquis en 1855	750 francs
—	vendus en 1910	202 —
4 ares 22.....	acquis en 1857	200 —
—	vendus en 1910	55 —
4 ares 22.....	acquis en 1889	255 —
—	vendus en 1910	40 —
6 ares 16.....	acquis en 1864	260 —
—	vendus en 1910	39 —
9 ares	acquis en 1893	180 —
—	vendus en 1910	17 —
2 ares 11.....	acquis en 1885	127 —
—	vendus en 1910	5 —

Et ces chiffres — nous insistons sur ce point — sont pris absolument au hasard. Nous pourrions en remplir des pages. Il en est de même dans tous les vignobles.

A Bayon et aux environs, la valeur a baissé d'une façon lamentable. On achète pour 10, 15 ou 20 fr. ce qui a coûté 100, 200 et 400 fr.

A Thiaucourt enfin, le vignoble le plus renommé de toute la Lorraine, les vignes valaient, en 1870, 10.000 fr. l'hectare. En 1900 elles atteignaient encore le chiffre de 2.500 fr. Aujourd'hui elles ne se vendent plus ; personne n'en veut.

On comprend que devant cette baisse complète de la terre, le vigneron soit profondément découragé. Les anciens sont totalement désespérés ; ils déclarent que la vigne est perdue et ne se relèvera jamais. Les jeunes n'ont plus qu'une vague et bien faible lueur d'espoir. Et comment pourrait-il en être autrement ?

Aussi ils sont nombreux ceux qui, laissant là leurs vignes sans valeur, s'en vont vers les usines, les

mines, les manufactures, les villes, pour y trouver des salaires fixes et des emplois stables. Un certain nombre partent avec l'intention de revenir à la belle saison, mais beaucoup restent pour toujours dans leur nouveau pays.

Tout a été dit sur la dépopulation des campagnes et nous n'aurions que faire d'ajouter une nouvelle page à ce sujet maintes fois traité. Nos vignobles n'ont pas échappé au sort commun et seuls les villages voisins des centres industriels, communiquant très facilement avec eux, ont gardé intacte leur population. Mais cette population de vignerons s'est transformée en ouvriers d'usine.

Nous nous contenterons ici de citer quelques chiffres :

En 1870, Pagny-sur-Moselle comptait une population essentiellement viticole de 1.016 habitants. Aujourd'hui le nombre des vignerons ne dépasse pas 500. En 1851, le canton viticole d'Ancerville comptait 12.759 habitants. Le recensement de 1906 n'en trouve plus que 11.200 et parmi eux se trouvent environ 4.000 ouvriers d'industrie.

Canton de Vavincourt (viticole)	
1901.	4.679 habitants
1906.	4.445 —
1911.	4.161 —
Canton de Vigneulles (essentiellement viticole)	
1901.	8.506 habitants
1906.	8.019 —
1911.	7.290 —
Canton de Fresnes (viticole et agricole)	
1901.	10.179 habitants
1906.	9.542 —
1911.	9.034 —

Si nous prenons quelques communes, nous constatons que, entre autres, Montfaucon est passé de 1.384 habitants à 790 ; Fresnes, de 1.184 à 666 ; Vigneulles, de 1059 à 811 ; Void, de 1.800 à 1.000 ; Manheulles, de 620 à 338 ; Hattonchâtel, de 498 à 288 ; Herbeuville, de 814 à 440 ; Hannonville-sous-les-Côtes, de 1.378 à 815 ; Billy, de 350 à 210 (1).

Que faire pour enrayer cette dépopulation de nos campagnes viticoles ? Comment retenir le vigneron sur une terre qui ne produit plus, quand tout l'attire à la ville ?

Les centres industriels sont en pleine prospérité, les salaires y sont élevés, réguliers, stables. Les usines se bâtissent tous les jours dans notre région, et elles ont besoin d'ouvriers. Elles cherchent à en attirer par tous les moyens (1).

---

(1) Ces chiffres sont ceux du recensement de 1906. Les chiffres du recensement de 1911 ne sont pas encore connus. Nous savons seulement qu'ils accusent une très forte diminution.

(1) Nous n'avons pas à examiner ici les moyens employés pour attirer les ouvriers dans les usines. Ce sujet nous entraînerait trop loin et à lui seul, pourrait faire l'objet d'une thèse. Citons seulement un fait récent : Certains journaux meusiens, qui cependant se déclarent partisans du retour à la terre, publient de temps à autre, en 3e page, une annonce longue et détaillée, dans laquelle la Direction d'une mine du bassin de Briey demande de nombreux ouvriers. La réclame vante les facilités de travail, les charmes de la vie dans le centre industriel (!) les œuvres, mutualités, sociétés diverses de la localité, les agréments de la vie de mineur. Elle fait miroiter aux yeux des lecteurs ruraux, l'appât de salaires élevés et déclare notamment qu' « un cultivateur ou ouvrier agricole peut, dès son arrivée et sans aucun apprentissage, gagner de 6 à 8 francs par jour ».

Singulière façon de favoriser le retour à la terre !

Rien ne pourra retenir le vigneron dans son village, tant qu'il ne sera pas certain d'y trouver une existence assurée, une terre qui nourrit celui qui la cultive.

Dépréciation de la terre, découragement, abandon du village et des vignes, voilà les maux dont souffre aujourd'hui notre viticulture lorraine.

CHAPITRE III

Diminution de la superficie du vignoble.

Depuis 1890, le vignoble lorrain est en diminution constante. Sans doute bien des parcelles ont été reconstituées et replantées avec de nouveaux cépages, mais depuis plusieurs années, les parcelles arrachées définitivement l'emportent de beaucoup sur les reconstitutions.

Cependant les vignerons qui n'ont pas abandonné leur village, très attachés à la vigne, hésitent avant de tenter une nouvelle culture. Un vieux vigneron à qui l'on conseillait de planter des cassis, répondit : « Pour peu que la vigne rapporte, elle rapportera toujours davantage que les groseilliers ». Les vignerons ont un goût exclusif pour la viticulture qui, il n'y a pas encore bien longtemps, les payait au centuple de leurs peines et de leurs travaux.

Le tableau suivant nous montre quelle est la super-

ficie du vignoble en France, en Lorraine, dans le Midi et en Algérie depuis vingt ans (1).

Années	France	Lorraine	Midi	Algérie
	hectares.	hectares.	hectares.	hectares.
1890.....	1.816.544	31.353	375.152	98.541
1891.....	1.763.374	31.497	»	107.048
1892.....	1.782.588	30.622	»	108.843
1893.....	1.793.229	30.721	»	110.485
1894.....	1.766.841	30.791	»	114.887
1895.....	1.747.002	30.881	477.254	113.810
1896.....	1.728.433	30.825	»	118.118
1897.....	1.688.931	28.499	»	118.123
1898.....	1.706.513	29.297	»	123.900
1899.....	1.697.734	29.128	»	138.497
1900.....	1.730.451	29.370	536.731	145.226
1901.....	1.735.345	28.698	»	151.877
1902.....	1.733.338	27.885	»	160.792
1903.....	1.689.087	27.232	»	163.743
1904.....	1 641.142	24.225	»	165.964
1905.....	1.669.257	24.416	543.403	167.657
1906... ...	1.697.867	24.090	»	164.324
1907.....	1.649.157	22.449	»	146.985
1908.....	1.654.368	22.053	»	141.284
1909.....	1.625.629	20.910	502.280	125.386
1910.....	1.623.991	19.856	500.532	126.386

(1) En France, la superficie était :

En 1850..... 2.181.609 hectares.
1855..... 2.175.084 —
1860..... 2.205.409 —
1865..... 2.293.567 —
1870..... 2.238.178 —
1875..... 2.421.247 —
1880..... 2.208.859 —
1885..... 1.199.586 —

En 1855, l'Algérie comptait deux mille hectares seulement.

Voici maintenant le tableau de la superficie du vignoble en Lorraine par département :

Années	Meurthe-et-Moselle	Meuse	Vosges
	hectares.	hectares.	hectares.
1889.....	15.921	10.185	5.247
1890.....	16.026	9.896	5.575
1891.....	16.028	9.642	5.325
1892.....	16.020	9.543	5.071
1893.....	16.020	9.439	5.254
1894.....	16.015	9.457	5.319
1895.....	16.031	9.527	5.322
1896.....	16.000	9.431	5.363
1897.....	14.976	9.399	5.124
1898.....	15.084	8.987	5.226
1899.....	14.671	9.241	5.216
1900.....	14.897	9.210	5.263
1901.....	14.811	8.626	5.254
1902.....	14.402	8.284	5.199
1903.....	14.025	8.148	5.059
1904.....	12.502	7.223	4.500
1905.....	12.469	7.257	4.690
1906.....	12.450	6.950	4.650
1907.....	11.780	6.069	4.600
1908.....	11.670	5.697	4.685
1909.....	10.920	5.561	4.429
1910.....	10.667	5.083	4.106

Tableau de la superficie viticole du Midi par département.

Années	Aude	Gard	Hérault	Pyrénées-Orientales	Bouches-du-Rhône	Var
	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares	hectares
1890.....	97.405	41.142	130.497	45.970	17.066	42.188
1891.....	100.555	46.510	154.243	49.640	19.811	39.525
1892.....	113.729	45.286	173.025	53.111	20.695	38.234
1893.....	117.440	54.216	183.025	54.084	22 211	38.496
1894.....	117.174	52.953	182.120	53.119	22.766	38.105
1895.....	120.329	57.242	182.959	55.056	24.702	36.971
1896.....	121.935	60.163	170.783	55.283	26.131	40.699
1897.....	122.859	63.289	182.976	58.815	26.794	43.439
1898.....	123.425	69.715	186.093	57.370	26.136	45.106
1899.....	125.130	71.043	188.387	61.949	27.148	44.802
1900.....	133.568	74.133	191.352	63.449	28.888	45.341
1901.....	133.629	74.473	192.076	65.618	28.645	51.203
1902.. ...	131.036	75.030	191.756	64.680	30.338	52.146
1903.....	129.516	76.892	191.709	69.827	28.140	52.896
1904.....	128.169	77.068	189.010	64.246	27.854	51.916
1905.....	131.024	77.244	189.104	64.653	29.074	52.104
1906.....	129.326	77.670	189.449	65.500	29.297	55.166
1907.....	120.415	71.664	178.657	60.535	27.462	52.564
1908.....	117.948	71.479	178.928	60.832	27.341	53.857
1909.....	117.891	69.151	176.302	60.586	26.840	51.510
1910.....	117.900	68.405	176.336	61.016	26.685	50.190

Si nous examinons ces tableaux statistiques, nous constatons qu'en France, comme en Lorraine, le vignoble est en décroissance. Mais nous pouvons remarquer que si la totalité de la superficie viticole de la France est en diminution, c'est surtout parce que, dans presque tous les départements du Nord-Est et du Centre, les vignerons arrachent une grande quantité de vignes. Dans les départements méridionaux, le vignoble ne diminue que lentement et depuis quelques années seulement, depuis la crise de surproduction. Encore faut-il remarquer qu'à la suite de la récolte déficitaire de 1910, les Méridionaux se

sont mis à replanter les parcelles qu'ils avaient arrachées.

Quant à l'Algérie, son vignoble favorisé par un excellent climat a augmenté d'une façon considérable en même temps que très rapide. La légère diminution constatée à partir de 1907 est due à l'invasion du phylloxéra et ne sera que passagère.

***

En jetant les yeux sur le tableau de la superficie de notre vignoble lorrain, nous sommes frappés par sa décroissance rapide, surtout dans ces dernières années.

Le département de Meurthe-et-Moselle perd 6.000 hectares sur 16.000. Les Vosges en ont 1.300 en moins. Quant à la Meuse, elle perd la moitié de l'étendue de son vignoble : elle n'a plus en 1910 que 5.000 hectares au lieu de 10.000 en 1890. Et déjà à cette époque, elle était en forte diminution, car entre 1800 et 1870, elle s'était maintenue entre 12 et 13.000 hectares, atteignant son maximum en 1862 avec 13.729 hectares (1). Les statistiques de 1911 nous montreront un recul plus effrayant encore. A la suite de l'absence de récolte en 1910, beaucoup de vignerons se sont mis à détruire une bonne partie de leurs vignes,

---

(1) Meuse. Superficie.

	Hectares		Hectares
1803.....	13.273	1862.....	13.729
1828.....	12.745	1866.....	13.178
1836.....	12.846	1879.....	11.867
1845.....	12.982	1884.....	10.890
1850.....	13.178	1889.....	10.185

et ils y plantent des céréales, des légumes, des arbres fruitiers, parfois même des sapins.

Là où on n'arrache pas, là où on conserve les vignes dans l'espoir du retour des bonnes années, les vignerons y font pousser des légumes de toutes sortes : choux, navets, haricots, betteraves ; ils espèrent ainsi retirer un petit profit et compenser légèrement les récoltes déficitaires. Ils ont tort, car ces plantations nuisent à la vigne et épuisent le sol. Autrefois elles étaient formellement interdites (1).

D'autres plantent dans leurs vignes des arbres fruitiers. « C'est, disent-ils, une bonne précaution ; pendant une dizaine d'années, ces arbres ne nuiront pas à nos vignes ; et d'ici là nous serons fixés sur leur sort. Ou bien nos vignes redeviendront rémunératrices, et alors nous abattrons nos arbres ; ou bien les vignes périront, mais nous aurons des vergers en plein rapport. » Assurément leur raisonnement est juste ; cependant même si la vigne retrouve son ancienne prospérité, il est probable que les propriétaires hésiteront à abattre des pruniers ou des pommiers en pleine production et que bon nombre de ces arbres resteront debout.

Ces multiplications d'arbres et de légumes n'en indiquent pas moins une décadence du vignoble ; il serait préférable de n'en pas planter ; mais il faut vivre, et comment faire quand on ne possède que ses vignes ?

---

(1) Cf. notre introduction.

Ailleurs comme dans les environs de Nancy, la vigne disparaît presque complètement.

A Millery, près Pont-à-Mousson, un tiers du vignoble — 20 hectares sur 60 — a disparu.

A Pagny-sur-Moselle, il y avait, en 1870, 130 hectares de vignes ; il n'en reste aujourd'hui que 75.

A Bayon, les gros propriétaires donnent l'exemple. A Sexey-aux-Bois, village des environs, il ne reste pas la moindre parcelle sur un vignoble de 40 hectares.

Dans le Toulois, à Mont-le-Vignoble, on arrache un hectare par an. A Blénod-les-Toul, on remplace par des plants américains greffés, les cépages actuels, mais on ne pourra connaître les résultats de cette reconstitution que dans quatre ou cinq ans.

Dans les Vosges, nous écrit M. Adam, professeur départemental d'agriculture, un millier d'hectares vont cette année être arrachés. Les Vosgiens considèrent la vigne comme perdue.

Dans le Barrois, plus de la moitié du vignoble est déjà remplacée par des prairies artificielles, des vergers ou des sapinières. Bien des vignes sont abandonnées et restent incultes, surtout celles situées à flanc de coteau.

Dans les côtes de Woëvre, où jusqu'à présent on avait conservé la presque totalité des vignes, on commence également à arracher. A Saint-Maurice, le quart du vignoble a disparu cet hiver. A Billy-sous-les-Côtes, nous avons vu en janvier dernier, des chariots chargés de souches rentrer dans le village : ce sont les vignes basses, les vignes de plaine qui cèdent

le pas aux carottes, aux pommes de terre et aux navets. A Hattonchâtel, on arrache tout ce qu'on peut. A Fresnes-en-Woëvre, sur un petit vignoble de 5 hectares, il reste environ 120 ares en friche. Aux Eparges, une vigne de 10 hectares plantée il y a quinze ans, est actuellement convertie en sapinière. Les habitants du gros village viticole de Hannonville-sous-les-Côtes partent dans le bassin de Briey et laissent leurs vignes incultes. Et il en est ainsi dans toute la Lorraine. Nous avons pris ces exemples au hasard (1).

Mais l'arrachage n'est pas le plus grand mal. Le viticulteur qui remplace sa vigne par une autre culture fait preuve d'initiative et d'énergie. Ce qu'il y a de pis, ce sont les vignes abandonnées, les vignes laissées en friche par leurs propriétaires, soit parce qu'ils quittent le pays, soit parce qu'ils ne trouvent plus d'ouvriers pour les cultiver. D'abord ces vignes ainsi négligées sont complètement perdues en deux ans. Ensuite elles causent un mal immense aux vignes voisines : les mauvaises herbes y poussent en pleine

---

(1) De l'avis de tous les viticulteurs, les plantations de résineux sont très nuisibles aux vignes voisines, car les sapins arrêtent la chaleur, attirent les brumes, les brouillards et les gelées.

Pour protéger le vignoble contre les sapinières envahissantes et autres arbres, il faudrait édicter une loi fixant à quatre mètres au lieu de deux, la distance à observer entre la limite de la propriété voisine et la première rangée d'arbres, que ces arbres soient forestiers, fruitiers ou d'ornement (Lettre de M. Millot, viticulteur à Mandres-sur-Vair.)

En fait, la distance légale de deux mètres n'est même pas observée la plupart du temps.

liberté et le moindre vent transporte leurs graines aux alentours, les semant de tous côtés. Ce sont des repaires à insectes, des foyers de maladies. N'étant plus combattus, les microbes et les cryptogames s'y multiplient et quand ils les ont entièrement ravagées, ce qui ne dure pas bien longtemps, ils se jettent sur les voisines.

Ces vignes incultes sont tellement nuisibles qu'on en arrive à se demander s'il ne serait pas nécessaire de faire à nouveau intervenir le législateur pour obliger leurs propriétaires à les arracher ou à les vendre. Ce serait une restriction au droit de propriété, mais il est vrai qu'il en existe déjà un certain nombre et celle-ci serait commandée par l'intérêt public, par l'intérêt des propriétaires voisins.

Des arrêtés préfectoraux ordonnent, il est vrai, en vertu de la loi du 29 décembre 1888, l'échardonnage, l'échenillage, la destruction des végétaux nuisibles ; mais ils ne sont pas appliqués et restent lettre morte.

La superficie du vignoble lorrain a donc considérablement diminué ; nous pouvons constater par là un des principaux effets de la crise actuelle.

Et cependant si la crise s'arrêtait, si les vignerons faisaient quelques bonnes récoltes, la reconstitution serait rapide ; l'exemple actuel du Midi en est la preuve.

DEUXIÈME PARTIE

Les Causes de la Crise.

CHAPITRE PREMIER

Les mauvaises conditions de la culture.

Les mauvaises conditions de la culture de la vigne constituent l'une des principales causes de la crise actuelle. La main-d'œuvre a considérablement diminué et les salaires des ouvriers viticoles ont haussé. Puis, à la suite de l'invasion des différentes maladies, phylloxéra, oïdium, mildiou, cochylis, etc..., il a fallu lutter contre ces fléaux et s'efforcer d'en arrêter le

progrès, d'en empêcher le retour. Pour cela, on a employé de nouveaux engrais ; on a dû sulfater, arroser, ce qui a augmenté les frais. A toutes ces difficultés, viennent encore s'ajouter l'extrême morcellement des parcelles et le poids toujours plus lourd des impôts.

Nous allons successivement examiner ces différents points :

§ 1. — DIMINUTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE ET AUGMENTATION DES SALAIRES

La main-d'œuvre joue dans la viticulture, plus encore que dans les autres branches de l'agriculture, un rôle prépondérant.

La vigne, en effet, ne tolère pas de lésinerie. « Elle « doit être élevée et tenue coquettement dès son ori- « gine, dit le grand viticulteur que fut le docteur « Guyot, et toujours sa toilette, à toutes les époques, « doit être l'objet de tous les soins. Elle doit faire « l'orgueil de son maître et de ses serviteurs ; elle « donnera 200.000 fr. par an dans 100 hectares : elle « en exige 100.000 pour son entretien ; elle se plaît « aux mains des grands seigneurs ; elle élève des « châteaux, elle paie de nombreux valets ; elle élève « à son service des mères réjouies, des filles ver- « meilles, des garçons vigoureux, des hommes éner- « giques ; c'est une grande et riche dame qui ne peut « vivre ni dans le désordre, ni dans l'ordure, ni dans « l'abandon. Il lui faut une cour et une maison mon-

« tée sous peine de dégradation et de mort. Elle a « droit d'ailleurs à tous les avantages puisqu'elle en « peut payer tous les frais. »

La plupart des travaux qu'exige la culture de la vigne se font à la main. La première culture se fait à la bêche ; les autres sont exécutées avec un instrument appelé selon les diverses régions du vignoble lorrain « hoyau », « ka » ou « rebinotte ». Elles sont ordinairement au nombre de trois (1).

La taille s'effectue avec un sécateur à la fin de février ou au commencement de mars, selon la rigueur et la durée de l'hiver. Puis on procède à l'ébourgeonnage, opération qui consiste à enlever les pousses qui ne portent pas de fruits. En Meurthe-et-Moselle, l'ébourgeonnage est appelée « chaoûtrage » et dans la Meuse « rebrisage ». Un peu plus tard a lieu l'accolage (1) des jeunes rameaux après l'échalas, au moyen de liens de paille de seigle. Auparavant on enlève les entrefeuilles, on « nettoie » la vigne : c'est le terme consacré. En juillet, on « recourt », c'est-à-dire que l'on attache à l'échalas les rameaux qui n'étaient pas assez grands lors du relevage. Puis on rogne les sarments à dix centimètres au-dessus de l'échalas.

En hiver, on déchalasse et on fait des « culs levés », c'est-à-dire que l'on reporte dans la partie haute de

---

(1) En 1909 et en 1910, on a du faire cinq, six et dans certains endroits sept rebinages pour arracher les mauvaises herbes, multipliées par les pluies continuelles de ces deux années.

(1) Cette opération est appelée relevage.

la vigne, les terres que les pluies de l'année ont entraînées dans la partie basse.

Mais c'est surtout la vendange qui exige beaucoup de main-d'œuvre. En Lorraine, la cueillette des raisins est faite exclusivement par des femmes et par des enfants. Les hommes portent les « vendangeoirs » ou paniers à raisins dans les « sapins » ou « tendelins », sortes de hottes en bois, et vont les vider dans les « bellons », cuveaux ovales montés sur des chariots à deux roues. Le contenu de ces bellons est transporté dans des cuves ouvertes, placées dans un hangar appelé « bouge » en Meurthe-et-Moselle, « cuverie » dans la Meuse.

Lorsque la fermentation commence, on foule la cuve pendant trois ou quatre jours, puis on resserre au pied le chapeau de la cuve. Dix jours environ après ces opérations, on tire le vin et on conduit les marcs au pressoir. Nous ne voulons pas ici faire une étude de technique viticole (1), mais montrer seulement combien la production du raisin et du vin exige de soins, de précautions, de main-d'œuvre et de frais.

Cette main-d'œuvre a beaucoup diminué par suite de diverses causes (2), notamment du prodigieux

---

(1) Voir à ce sujet et spécialement pour l'ampélographie, la thèse déjà citée de M. Jacques Riston.

(2) Parmi les causes qui attirent les ouvriers ruraux dans les villes, on peut citer l'action du législateur : on a fait beaucoup pour les ouvriers de l'industrie : réglementation des heures de travail, retraites, mutualités de toutes sortes, hôpitaux, œuvres multiples ;

développement de l'industrie en Lorraine. Les ouvriers vignerons recevant des salaires relativement faibles — nous en verrons plus loin les chiffres — n'ont pas hésité à abandonner leurs patrons pour entrer dans les usines qui réclament des bras et offraient des prix élevés et réguliers.

Devant cette concurrence, les propriétaires désireux d'assurer la culture de leurs vignes ont dû, surtout dans les contrées mi-agricoles, mi-industrielles, augmenter le prix de la journée de travail et cet accroissement a diminué leurs bénéfices.

Les ouvriers, autrefois sérieux et travailleurs, ayant à cœur de faire une bonne besogne, ont senti qu'on avait besoin d'eux ; forts du voisinage des usines, ils sont devenus plus exigeants. Si le propriétaire leur fait une observation, même juste, ils protestent, réclament et menacent de s'en aller. Ils sont

---

et malgré cela, ils ne sont pas contents et estiment que ce n'est pas suffisant.

Quant aux paysans qui travaillent toute l'année, par tous les temps, et parfois ne récoltent rien, il semble qu'on les ait oubliés ; dans toute notre législation, il n'y a guère en leur faveur que la loi du 13 juillet 1906, inappliquée et probablement inapplicable, sur le bien de famille insaisissable. Dans nos trois départements lorrains, nous n'en connaissons aucun exemple. Il y a aussi les lois sur le crédit agricole, mais elles sont encore mal connues et peu appliquées.

Et chose stupéfiante, nos malheureux vignerons qui cette année n'ont pas vendu pour un sou de vin, se voient traités de spéculateurs et d'accapareurs par des citadins ignorants ou des ouvriers mécontents de la hausse du coût de la vie.

Depuis quelques années fonctionne aussi cette funeste institution des bureaux de placement militaires, qui vraiment ne sont guère à leur place dans les casernes, et contribuent pour une large part, à la dépopulation des campagnes.

devenus moins consciencieux et n'ont plus comme jadis l'esprit de devoir. Les exploitations où le patron et les ouvriers s'estiment et s'entr'aident mutuellement diminuent de jour en jour et tendent à disparaître.

La direction des ouvriers viticoles est, d'ailleurs, difficile et délicate : il faut avoir une autorité morale qui ne s'obtient que si le patron fait preuve de connaissances techniques ; autrement ses ouvriers abuseront de son ignorance. Les meilleurs ouvriers vignerons sont, sans contredit, les journaliers-propriétaires, attachés au sol par la possession de quelques parcelles de vignes ou de vergers ; ils sont laborieux et travaillent avec ardeur, avec conscience et surtout avec amour-propre ; ils tiennent à ce que leur patron soit satisfait et ils sont fiers de la beauté des vignes qu'ils cultivent. Malheureusement la crise actuelle les a ruinés ; leurs lopins de terre n'ont plus de valeur et beaucoup ont pris le chemin des usines.

Certes, le développement industriel de notre région a assuré la prospérité d'une grande partie du pays, favorisant surtout les commerçants, les chefs d'entreprise, les actionnaires des sociétés. Mais, par contre, il a fait un mal énorme à l'agriculture et à la viticulture ; l'un de ses effets est précisément le fait actuel d'une main-d'œuvre qui devient de plus en plus coûteuse et de plus en plus mauvaise. L'avantage que procure la création de débouchés nouveaux n'est qu'une bien légère compensation.

***

Aujourd'hui deux principaux modes de travail

sont usités pour la culture de la vigne et un troisième a une tendance à s'implanter dans certaines régions (1).

Le plus répandu est le système du travail « à façon » ou à la tâche. Le patron passe avec l'ouvrier-vigneron un contrat dans lequel il est stipulé que ce dernier devra « faire la vigne » — c'est le terme consacré — c'est-à-dire, rebiner, tailler, échalasser, rebriser, etc... Pour ces travaux il reçoit une indem-

---

(1) Les modes de travail ont beaucoup varié en Lorraine. Autrefois, le métayage était très usité. Le vigneron cultivait la vigne et le propriétaire lui abandonnait les deux tiers de la récolte, mais il se réservait le droit de racheter son vin au prix de la taxe qui était fixée tous les ans par les autorités municipales de certaines villes, de Metz, notamment. Ces conditions étaient favorables au vigneron dans les années d'abondance, mais sa misère devenait extrême lorsque plusieurs récoltes successives venaient à manquer. Suivant l'importance de la métairie, le vigneron recevait à titre d'avances dans le cours de l'année, une somme plus ou moins forte, variant d'ordinaire entre deux cents et trois cents francs. Sur cette somme, il avait à payer les échalas, la paille et une partie des impôts (Cf. Collignon. Aperçu de la viticulture dans la Moselle avant et après 1789. Supplément au Nouveau mode de culture de la vigne, p. 177 et suivantes).

Dans le courant du XIX^e^ siècle, la presque totalité des vignes est cultivée à façon. Moyennant une certaine somme, le vigneron se charge de tous les travaux nécessaires. Dans la Moselle, il n'est pas rare de voir un vigneron cultiver ainsi près de deux hectares, souvent plus. Dans ce cas, l'ouvrier est logé par son patron qui lui fournit en outre la paille, les échalas et des terrains destinés à planter des pommes de terre ou d'autres légumes. Le provignage est payé séparément. On pratiquait aussi le système de la culture à moitié-fruits. Le vigneron se chargé dans ce cas de cultiver la vigne moyennant moitié de la récolte, mais ce système présentait de multiples inconvénients qui l'ont fait abandonner partout. C'est du pur communisme et il en résulte des discussions continuelles. Il diminue la valeur des terres. Le vigneron qui prend une propriété à moitié-fruits, n'a ni avances, ni argent, ni local pour loger sa vendange, ni

nité fixée selon les usages locaux. Le propriétaire fournit la paille et les échalas. Les travaux de sulfatage, de provignage et de vendange n'y sont pas compris et sont payés séparément ; dans bien des cas, ils sont exécutés par d'autres ouvriers. La grande majorité des vignes qui ne sont pas cultivées par leurs propriétaires « sont faites à façon ».

Pour les travaux cités ci-dessus qui ne sont pas compris dans la façon, et pour la culture de quelques

---

produits pour vivre pendant l'année. Il prend des vignes sans s'inquiéter d'une cuverie, ni de tonneaux pour placer son vin. Le propriétaire est donc obligé de faire toutes ces avances, et à la vendange, il devra rentrer en cave, non seulement le vin provenant de sa part, mais encore celui de son vigneron à moins que ce dernier ne trouve à ce moment un spéculateur qui l'en débarrasse à bas prix. Alors le vigneron trouve qu'il n'a pas convenablement gagné sa vie et il abandonne ses vignes.

Avec ce système, les vignes de bonne qualité trouveront toujours des amateurs, mais personne ne prendra les mauvaises, ni même les médiocres et il faudra les faire cultiver à la journée et dans quelles conditions ! En donnant des vignes à moitié-fruits, loin d'augmenter le revenu annuel, on le diminue ; puis les vignes ne sont pas provignées ; la valeur du fonds subit tous les ans, une baisse sensible. Dans l'intérêt du propriétaire comme dans celui de l'ouvrier, il est préférable de faire des avances et de conserver la totalité du produit.

A Void (Meuse), existait un curieux système. Malgré toutes nos recherches, ,nous n'avons pu en vérifier l'authenticité et nous le publions uniquement à titre de curiosité, car il nous paraît bizarre.

L'ouvrier cultivait gratuitement la vigne du propriétaire pendant quatre ans. Durant cette période, le propriétaire avait la récolte d'une année qu'il choisissait et après ces quatre ans, la vigne revenait en pleine propriété à l'ouvrier.

On pratiquait encore le métayage : pendant six ans, le propriétaire gardait la moitié de la récolte et après ce laps de temps, l'ouvrier acquérait la propriété de la vigne.

vignes, l'ouvrier est payé à la journée. Dans bien des vignobles, il est nourri (1).

Enfin, dans quelques exploitations, l'ouvrier est payé à l'heure. Ce système est tout récent et ne semble pas devoir prendre une grande extension ; il ne s'adapte pas aux conditions de la culture de la vigne ; il exige un contrôle sérieux et difficile ; il est beaucoup plus coûteux pour le propriétaire que n'importe quel autre système. Nous n'en connaissons que quelques exemples. Dans le Barrois, les propriétaires de vignes reconstituées sont obligés de payer à l'heure, parce que les travaux ne sont plus les mêmes que dans les anciennes vignes ; les vignerons ne les connaissent pas, il faut donc les mettre au courant. Mais ici la présence du propriétaire est indispensable et le contrôle est facile. Le prix de l'heure dans le Barrois est de 35 ou 40 centimes.

Dans les côtes de Meuse, à Hattonchâtel, un propriétaire, M. Georges Person, a établi le salaire à l'heure : ses ouvriers reçoivent 25 centimes. Mais ce système lui donne beaucoup de mal et d'ailleurs son exemple n'a pas été suivi.

---

(1) La nourriture journalière de l'ouvrier comprend : le matin, à son arrivée, un petit verre d'eau-de-vie, vers sept ou huit heures, le déjeuner composé de pain, de fromage ou de lard, et de vin ; vers onze heures ou midi, a lieu le dîner, repas copieux et substantiel ; vers trois heures l'ouvrier « goûte », le menu est le même que celui du déjeuner ; le soir, il soupe et avant de rentrer chez lui, boit encore un petit verre d'alcool.

L'ouvrier qui n'est pas nourri, reçoit en sus de son salaire, une bouteille de vin et un verre d'eau-de-vie par demi-journée.

Les salaires se sont accrus depuis vingt ans surtout, dans de notables proportions. Les quelques chiffres qui suivent nous en donneront une idée. Il est probable qu'ils s'élèveront encore, tant que l'offre de travail se fera sentir dans les centres industriels.

Vignoble de la vallée de la Moselle

Pagny-sur-Moselle

TRAVAIL A FAÇON

1830	1fr80 l'are	180 francs l'hectare
1870	4 66 —	466 — —
1910	6 66 —	666 — —

SALAIRES AVEC NOURRITURE

Homme	1830.	1fr50
—	1910.	4 à 5 fr.
Femme	1830.	0fr75
—	1910.	2 50

Vignoble du Toulois

SALAIRES AVEC NOURRITURE

Blénod-les-Toul

1890.	1fr50 à 2 francs
1910.	2 25 à 2fr50

Vignoble du Barrois

Tannois

Augmentation de 10 p. 100.

Bar-le-Duc

SALAIRES JOURNALIERS

1900.	3fr50
1910.	4 50

Vignoble des Côtes de Woëvre

Saint-Maurice-sous-les-Côtes

SALAIRES AVEC NOURRITURE

1900.	1fr50
1910.	2 50

Billy-sous-les-Côtes

SALAIRES JOURNALIERS

	Années.	Avec nourriture.	Sans nourriture.
Homme	1862	1fr »	2fr »
—	1882	1 25	2 50
—	1910	1 50	3 »
Femme	1862	0 75	1 50
—	1882	1 »	1 75
—	1910	1 25	2 »
Enfant	1862	0 50	1 »
—	1882	0 75	1 25
—	1910	1 »	1 50

Côtes septentrionales de la Woëvre

(Eix et environs)

TRAVAIL A FAÇON

1880.	180 fr. l'hectare
1900.	360 —
1910.	400 —

SALAIRES JOURNALIERS (1)

1880.	2fr50
1900.	3 »
1910.	4 »

(1) Notons en outre que la nourriture est plus confortable qu'autrefois ; les ouvriers mangent à la table des maîtres la plupart du temps, et le menu est le même.

L'usage de nourrir l'ouvrier s'est conservé surtout dans les vignobles du Toulois et des côtes de Meuse.

Voici maintenant quel est le taux des salaires dans les différents vignobles de la Lorraine :

Vignoble du Toulois

Lagney

SALAIRE JOURNALIER AVEC NOURRITURE

Homme.	2fr50
Femme.	1 50

Mont-le-Vignoble

L'ouvrier est nourri et reçoit 2 fr. 25 par jour.

Blénod-les-Toul

L'homme reçoit 2 fr. 25 à 2 fr. 50 par jour plus la nourriture.

Bruley

Homme.	2fr25	avec nourriture
Femme.	1 75	—

Le travail à façon est payé 75 francs par jour de 21 ares.

Vignoble de la vallée de la Moselle

Pagny-sur-Moselle

L'ouvrier nourri reçoit un salaire de 4 à 5 francs ; la femme, 2 fr. 50.

Millery

Homme.	2fr50
Femme.	1 50

Nourriture en plus.

Le travail à façon est payé 100 francs par jour de 20 ares, soit pour un hectare 500 francs.

Vignoble du Rupt-de-Mad

Le voisinage des centres industriels de Briey et de Pont-à-Mousson et la facilité des communications ont diminué la main-d'œuvre d'une façon très sensible.

Sans compter les traitements contre les maladies, les frais de production sont de 500 fr. par hectare.

La presque totalité du vignoble est faite à façon : l'ouvrier reçoit par hectare 320 fr.

Les salaires journaliers, sans nourriture, sont de 2 fr. 50 pour l'homme ; 2 fr. pour la femme.

Pendant les gros travaux comme le sulfatage, l'ouvrier est nourri et reçoit 5 fr. par jour.

Vignoble de Bayon

Pour un jour de 24 ares, l'ouvrier est payé 100 fr.

Les salaires journaliers sont de 3 fr. pour l'homme, 2 fr. pour la femme.

Le propriétaire ne nourrit pas mais fournit la boisson.

Vignoble du Barrois

Bar-le-Duc

SALAIRE JOURNALIER SANS NOURRITURE

Homme : 4 fr. 50.

Tannois, près Ligny-en-Barrois

Homme : 3 fr. 50 à 4 fr.

Femme : 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Travail à façon : 375 fr. par hectare, non compris le sulfatage.

Vignoble des Côtes de Woëvre

Saint-Maurice-sous-les-Côtes

Moitié environ du vignoble est cultivée à façon moyennant 120 fr. par jour de 33 ares 78 centiares, soit 360 fr. par hectare.

SALAIRES AVEC NOURRITURE

Homme : 2 fr. 50 en été ; 2 fr. en hiver.

Hattonchâtel

SALAIRES AVEC NOURRITURE

1 fr. 50 en été ; 1 fr. 25 en hiver.
Travail à façon : 120 fr. par jour.

Billy-sous-les-Côtes

Travail a façon : 100 à 110 fr. par jour.

SALAIRES JOURNALIERS

AVEC NOURRITURE		SANS NOURRITURE	
Homme. . .	1fr50 en été	Homme. . .	3fr » en été
—	1 25 en hiver	—	2 50 en hiver
Femme. . .	1 » en été	Femme. . .	2 » en été
—	0 75 en hiver	—	1 50 en hiver

Loupmont

Travail à façon : 400 fr. par hectare.

Même chiffre à Eix et dans les Côtes septentrionales.

Vignoble de la vallée de la Meuse

Void

Travail à façon : 125 fr. par jour.

Vignoble des Vosges

Ici, il n'est plus question de salaires, car on ne trouve plus de vignerons : ce sont les cultivateurs qui « font » eux-mêmes leurs vignes et sont accidentellement viticulteurs.

***

De ces observations, il résulte que dans les vignobles voisins des centres industriels et dépourvus de lignes de chemin de fer, les salaires sont plus élevés et la main-d'œuvre plus difficile. La facilité des communications permet aux ouvriers ruraux d'aller passer la journée dans les usines et de rentrer chez eux le soir ; les Compagnies de chemin de fer leur accordent de très fortes réductions qui les excitent encore à abandonner le travail de la vigne.

C'est dans le vignoble des côtes de Woëvre que les salaires sont les moins élevés. La main-d'œuvre y est encore relativement facile en comparaison des autres régions viticoles. Cela tient à ce que cette contrée n'est desservie par aucune voie ferrée (1) et que les centres industriels sont assez éloignés (2).

---

(1) On construit actuellement un chemin de fer à voie d'un mètre de Commercy à Montmédy, par Vigneulles et Fresnes, qui desservira le vignoble des côtes. Mais cette ligne n'aboutira à aucun centre industriel.

Le projet présenté en janvier 1911 par le groupement commercial de Toul, d'une ligne Thiaucourt--Conflans avec embranchement sur Vigneulles, avait alarmé les viticulteurs. Ce chemin de fer aurait facilité l'exode vers les usines et anéanti complètement la main-d'œuvre. Ce projet semble d'ailleurs abandonné.

(2) Le groupe Jœuf-Auboué-Homécourt se trouve à environ trente kilomètres des côtes de Meuse.

Dans cette région, d'après M. Lapierre, maire d'Eix, très compétent dans toutes les questions viticoles, les frais de production d'un hectare de vigne varient de 700 à 760 fr.

Les habitants sont en outre très attachés à la terre; cependant on remarque depuis deux ans, une forte émigration vers Jœuf-Homécourt.

La diminution de la main-d'œuvre et l'accroissement des salaires qui en est la conséquence ont notablement contribué à la crise actuelle, en augmentant les frais de culture des vignerons.

§ 2. — LES MALADIES DE LA VIGNE.

Depuis une trentaine d'années, des maladies de toutes sortes se sont abattues sur le vignoble lorrain, véritable fléau dévastateur, entraînant la ruine d'une partie des vignes, exigeant pour la conservation des autres, l'emploi de nouveaux engrais, de traitements tant préventifs que répressifs et occasionnant ainsi des dépenses considérables.

La principale de ces maladies, en même temps que la plus redoutée, est le phylloxéra.

Cet insecte provoque sur les racines des nodosités et des tubérosités qui entraînent la pourriture, puis la mort du cep.

Le phylloxéra est originaire d'Amérique. Il a été introduit en France par des plants venus du Nouveau-Monde et son invasion prit des proportions telles que le législateur dut intervenir. Pour protéger

les régions jusqu'alors à l'abri du fléau, il interdit aux vignerons des contrées phylloxérées, par des arrêtés des 13 et 15 juin 1882 et un Décret du 8 juillet suivant, d'y expédier leurs plants. Mais ces précautions furent inefficaces et le vignoble français tout entier subit les atteintes de ce terrible puceron.

En Lorraine, le phylloxéra fit son apparition en 1890 à Apremont-la-Forêt, près de Saint-Mihiel, et causa de grands dégâts. Mais il est moins redoutable dans nos régions que dans le Midi, car l'humidité nuit à son développement ; les pluies détruisent une grande quantité d'insectes.

Pour lutter contre le phylloxéra, les vignerons ont dû employer le sulfure de carbone à raison de 250 kilogrammes par hectare ; ils se servent d'instruments appelés pals-injecteurs. Pour mettre leurs vignes à l'abri de ses atteintes, certains propriétaires reconstituent avec des cépages du pays, greffés sur plants américains.

En 1885-86, un autre fléau a fait son apparition dans le vignoble lorrain : le mildiou.

Le mildiou est un petit champignon qui adhère aux feuilles et aux grappes. Ses semences sont portées par le moindre vent dans tous les environs de la vigne atteinte. Une série de journées pluvieuses — comme le furent celles de juillet 1910 — provoquent son apparition, et son développement est fortement accru par une température douce. Ses attaques n'ont pas d'époque fixe : elles varient de juin à septembre.

Ce n'est qu'en 1888 que les propriétaires ont commencé à arroser leurs vignes pour détruire le mil-

diou. Ils font tous les ans deux, trois traitements, et parfois davantage, avec divers produits (1). Tous ces traitements donnent d'excellents résultats, à condition d'être faits en temps opportun. On se sert pour les arrosages, d'appareils en cuivre appelés pulvérisateurs (2).

Le mildiou a causé de grands ravages en 1905, 1906 et en 1910 il a fortement contribué à la destruction complète de la récolte.

Citons encore parmi les maladies, l'oïdium, champignon qui cause la chute des feuilles et le desséchement des raisins, et que l'on combat par des soufrages (3) ; le pourridié, qui fait mourir les ceps en trois ans ; la cochylis, papillon microscopique qui dévore les boutons à fruits ou les grappes et qui fit en Lorraine d'énormes dégâts en 1879, 1887, 1891 et surtout en 1910 ; l'eudémis ; l'antrachnose ou rouille noire ; la chlorose ou jaunisse des feuilles ; la pyrale, papillon nocturne, tristement célèbre lui aussi ; l'érineum ; l'eumolpe ; le coupe-bourgeons ; le cigareur ; le hanneton ; et un petit escargot, l'hélice vigneronne.

---

(1) Les produits employés ordinairement sont : l'eau céleste, la bouillie bordelaise, la bouillie bourguignonne, le verdet. Ce sont des mélanges d'eau et de sulfate de cuivre ; on y ajoute soit de l'ammoniaque (eau céleste), soit du carbonate de soude (bouillie bordelaise). On emploie aussi la bouillie sucrée Michel-Perret, composée de cristaux de soude, de mélasse et de sulfate de cuivre.

(2) Les pulvérisateurs se portent à dos d'homme comme des sacs de soldats.. De sa main gauche, l'ouvrier tient le levier d'une pompe qu'il fait manœuvrer ; de sa main droite, il tient la lance d'arrosage et dirige le jet sur les ceps.

(3) Trois soufrages sont nécessaires : à l'apparition des rameaux, à la floraison et à la véraison.

Les maladies de la vigne sont, on le voit, nombreuses et fréquentes. Sauf le phylloxéra, elles sont surtout provoquées par l'humidité ; c'est à la suite des étés pluvieux — comme ceux de 1909 et de 1910 — qu'elles font leurs plus grands ravages. Les froids de l'hiver, les fortes gelées détruisent une grande quantité d'insectes et de larves, et si 1910 a vu les terribles invasions que l'on sait, c'est en raison de la douceur de la température de l'hiver précédent.

Mais si la gelée est favorable aux vignes quand elle apparaît en décembre ou en janvier, à son époque normale, elle peut agir d'une manière désastreuse lorsqu'elle se produit trop tard au printemps ou trop tôt en automne (1). Au printemps, elle est capable d'anéantir en une nuit toute une récolte, en causant la mort des jeunes bourgeons.

C'est ainsi que le vignoble de Thiaucourt a été déjà bien souvent ravagé par les gelées de printemps. Le vignoble voisin des côtes de Woëvre, protégé par sa position et par les brumes, est plus abrité et ne redoute pas tant ce fléau.

Le meilleur moyen de combattre les gelées de printemps, consiste à brûler des feux de paille humide imprégnée de goudron sur les différents points du territoire. Les Syndicats viticoles peuvent rendre ici des services très importants.

L'invasion de toutes ces maladies, que nous venons

(1) En automne, la gelée entrave la bonne maturité du raisin et oblige les vignerons à hâter la vendange.

d'énumérer rapidement, a considérablement augmenté les frais de production de nos vignerons. Pour lutter contre elles, il faut de fréquents arrosages et sulfatages. Les différents produits que l'on emploie se vendent relativement bon marché, mais une énorme quantité est nécessaire. « Il y a vingt-cinq « ans, nous écrit M. Bouchon-Montignaut, viticulteur « à Blénod-les-Toul, nous ne sulfations que deux fois. « Aujourd'hui c'est quatre ou cinq fois qu'il faut le « faire. De là une forte augmentation de dépenses. »

Le soufrage et le sulfatage augmentent les frais d'une somme qui varie entre 40 et 50 fr. par hectare (1).

A Thiaucourt, les ouvriers qui sulfatent reçoivent un salaire de 5 fr. par jour et sont nourris. C'est en effet un travail pénible et sale ; les vêtements de l'ouvrier sont complètement sacrifiés ; il faut qu'il fasse preuve d'attention, qu'il n'oublie aucun cep. La besogne est très dure et seuls, les jeunes vignerons peuvent la mener à bien.

M. Authelin, président de la Société lorraine de viticulture et d'ampélographie, évalue à *plus d'un million de francs,* l'accroissement annuel de frais nécessités par les invasions cryptogamiques depuis 1885, dans le vignoble lorrain. Et ce chiffre est loin d'être exagéré. Nos viticulteurs ont-ils vendu chaque année pour un milllion de vin en plus ? Malheureusement non.

---

(1) 45 francs à Tannois, à Billy-sous-les-Côtes ; 50 francs à Millery, etc...

Le sol de la vigne lui aussi est épuisé ; il ne peut rester indéfiniment fécond et il faut lui rendre les matériaux que les récoltes lui ont enlevés.

Sous l'ancien régime de nombreuses Ordonnances interdisaient formellement aux vignerons de fumer leurs vignes. On craignait que les engrais en fertilisant le sol, fussent une cause de surproduction.

Aujourd'hui beaucoup de viticulteurs répandent des engrais sur leurs vignes. Mais cet usage est assez récent ; il y a seulement une dizaine d'années on fumait très peu, surtout les vignes en coteau, à cause de la difficulté des transports qui ne peuvent se faire qu'à dos d'homme. « La plupart des vignes ainsi situées, écrivait en 1898 M. Lerecouvreur, viticulteur à Billy-sous-les-Côtes, n'ont pas reçu de fumier de mémoire d'homme. Aussi sont-elles peu vigoureuses et périclitent-elles de jour en jour. Et pourtant ce sont ces vignes où le sol est très léger, qui auraient davantage besoin d'être engraissées. »

L'engrais le plus employé par les vignerons est le fumier produit par leurs bêtes. Ils se servent encore de cendres, des marcs de raisins après la distillation. Les engrais chimiques tendent de plus en plus à se généraliser et aident les vignes à conserver leur ancienne vigueur.

Mais tout cela coûte cher : le vigneron n'a pas d'engrais chimiques sous la main et souvent même pas de fumier de ferme ; il n'élève pas d'animaux sinon un ou deux porcs et plus rarement une vache. Il est donc obligé de tout acheter, ce qui augmente ses frais.

§ 3. — LE MORCELLEMENT.

Le morcellement constitue l'une des multiples difficultés qui entravent la culture de la vigne en Lorraine : il est infinitésimal ; ce n'est qu'en examinant de près les plans cadastraux qu'on peut se faire une idée de l'énorme quantité de parcelles minuscules qui divisent le ban de chaque commune.

Dans notre région, la plupart des parcelles ne sont guère supérieures à quatre ares et il y en a un grand nombre de deux ares, un are et même cinquante centiares. De ci de là, on en trouve de huit ares, plus rarement de seize ares. Nous connaissons un gros village des côtes de Meuse où un seul propriétaire possède des vignes d'une contenance supérieure ou égale à seize ares. Très rares sont les propriétés comprenant plusieurs hectares d'un seul tenant.

Ce morcellement ainsi poussé à l'extrême est très regrettable et présente de multiples inconvénients (1). C'est une véritable plaie s'opposant à tout progrès.

Dans la viticulture, il empêche la transformation en lignes, des vignes en plants disséminés (2). Comment en effet, poser des fils de fer dans une parcelle de quelques ares ? Comment aller la cultiver sans

---

(1) Dans l'agriculture, le morcellement empêche l'emploi des machines, l'assolement, la création de parcs, pâturages, etc.

(2) Cf. Troisième partie, chapitre I, p. 122.

traverser les propriétés des voisins où on peut briser un échalas, abîmer un cep, cueillir un raisin ? De là, prétexte à discussion et souvent à procès. Le morcellement occasionne aussi des pertes de temps ; le vigneron qui n'a du travail que pour trois ou quatre heures sur une petite vigne, devra se déplacer et faire parfois un chemin assez long pour aller en cultiver une autre, et cette perte de temps se renouvelle pendant les différents travaux de l'année.

L'extrême division des parcelles nuit encore au traitement des maladies cryptogamiques. Lorsqu'un propriétaire arrose sa vigne, pour détruire les insectes, comment peut-il espérer parvenir à un bon résultat, si les propriétaires voisins ne l'imitent pas ? La maladie réfugiée dans leurs vignes réapparaîtra bientôt dans la parcelle d'où les sulfatages l'avaient chassée.

Impossible également de drainer les vignes, ce qui est cependant d'une grande utilité pendant les périodes humides.

Enfin dans certaines vignes qui viennent à disparaître, on ne peut, étant donné leur peu d'étendue, y planter quoi que ce soit, les remplacer par une autre culture ; impossible d'en tirer aucun parti. Aussi la plupart du temps, elles restent en friche.

Tels sont, entre bien d'autres, quelques-uns des effets du morcellement. Il a son origine dans les partages de familles ; lorsqu'un propriétaire vient à mourir, ses héritiers se partagent les biens de sa succession. Et au lieu de faire pour chacun d'eux un

lot composé de différentes parcelles, ils divisent chaque parcelle et s'en attribuent chacun une partie.

Supposons un père famille qui laisse quatre enfants et dont la succession comprend quatre vignes de même valeur. La solution la plus simple en même temps que la plus logique, consisterait à donner une vigne à chaque enfant. Or il n'en est pas ainsi. Les enfants divisent chaque vigne en quatre parties et prennent chacun une partie de chaque vigne. Au lieu de posséder une belle parcelle, ils ont quatre petits morceaux.

Le morcellement augmente à chaque partage de succession ; il est facile de le constater en consultant, dans les études des notaires, les actes de partage et de liquidation.

Cette mauvaise habitude est profondément enracinée dans les mœurs de nos populations rurales. Elle n'a d'autre atténuation que l'intelligence de certains individus qui comprennent mieux leurs intérêts, et le rachat par les enfants restés au village, des parts de leurs cohéritiers, sous-officiers, employés, ouvriers d'usine.

§ 4. — LES IMPOTS.

A toutes les charges que supporte actuellement la viticulture viennent s'ajouter les impôts : impôt foncier — centimes additionnels départementaux et communaux — droits de mutation.

Sans doute ces contributions ne datent pas d'hier

et les vignerons les ont toujours payées. Mais elles ont considérablement augmenté depuis 1870. Après la guerre franco-allemande, on ajouta un droit de deux décimes et demi sur toutes les transactions. Depuis cette époque, les centimes additionnels se sont accrus dans une proportion de 30 p. 100 ; les droits de vente, donation, etc..., ont doublé, et de fixes qu'ils étaient, sont devenus proportionnels. Enfin depuis deux ans, les droits de succession ont augmenté notablement et de nouveaux projets de loi menacent de les faire monter encore plus haut.

Aujourd'hui, en pleine crise, les impôts grèvent la vigne plus lourdement que pendant ses années de prospérité et d'abondance.

En effet, lors de la confection du cadastre, les vignes avaient une valeur beaucoup plus forte que celle qu'elles ont actuellement. Il était donc juste qu'elles versent à l'Etat une contribution proportionnelle à cette valeur.

Depuis le commencement de la période désastreuse que nous traversons, il n'en est malheureusement plus de même. Nous avons démontré par des faits et des chiffres, la dépréciation énorme du vignoble. Nous avons même cité le cas d'une vente dont le montant n'avait pas atteint le chiffre des contributions. Nous connaissons des communes où des vignes, cotées de première classe, paient 15 centimes d'impôt par are et restent en friche.

A vrai dire, devant l'absence totale de récolte en 1910, on a songé à dégrever les vignerons. Des commissions d'enquête furent nommées ; elles fonction-

nèrent et évaluèrent les pertes dans chaque village — chose facile puisque ces pertes étaient totales — et il fut fait remise pour 1911 des contributions payées sur les vignes.

La vigne supporte d'abord un impôt foncier beaucoup trop lourd. Mais on procède actuellement à la nouvelle évaluation de la propriété non bâtie, et si les classificateurs font leur devoir, les vignes seront ramenées à leur valeur véritable et ne paieront plus que des contributions modiques.

Outre cet impôt foncier, les vignes et les maisons rurales versent à l'Etat des sommes beaucoup plus considérables par l'intermédiaire de l'Administration de l'Enregistrement : ce sont les droits de mutation par décès, par vente ou par donation.

Les droits de mutation par décès ou par donation sont mal établis. Pour les fixer, on prend comme base, ou bien le loyer, ou bien le revenu cadastral, et on multiplie par le chiffre 20. Dans l'un et l'autre cas, le rapport entre la valeur vénale, qui est la valeur réelle de l'immeuble, et la valeur locative n'est pas dans de telles proportions, et il arrive continuellement que l'on paie des droits basés sur un chiffre de beaucoup supérieur à la valeur réelle, au prix de vente établi en adjudication publique ; ce chiffre est très souvent double, triple ou même plus élevé (1).

---

(1) En ville, ce rapport entre la valeur vénale et la valeur locative ou le revenu cadastral, existe presque toujours. Et les contrôleurs qui sont des citadins et ne vivent pas la vie des paysans, ne se rendent pas compte de la différence de situation.

Les quelques exemples ci-dessous confirmeront nos assertions.

Maison à Manheulles (1)

Base prise d'après le bordereau des contributions :
180 fr. de loyer au capital par 20 = 3.600 fr.
En 1908, les droits de succession furent payés sur cette somme de 3.600 fr.

Or cette maison a été mise en adjudication le 8 janvier 1911 et il a été impossible de trouver un amateur sur une mise à prix de 1.400 fr.

Maison à Thillot-sous-les-Côtes (2)

Base de perception des droits de succession :
Loyer de 100 fr. au capital par 20 = 2.000 fr.
Cette maison fut mise en adjudication le 9 octobre 1910 et vendue 1.450 fr.

Maison à Avillers (3)

Les droits de succession furent payés en prenant pour base le revenu cadastral de 52 fr.
52 fr. au capital par 20 = 1.040 fr.

---

(1) Commune du canton de Fresnes-en-Woëvre (Meuse).
(2) Village du vignoble des Côtes de la Meuse, canton de Fresnes.
(3) Village du vignoble des Côtes de la Meuse, canton de Fresnes.

La maison fut mise aux enchères publiques le 13 juin 1909 et adjugée pour 200 fr. Elle a donc payé à l'Etat des droits pour une somme cinq fois supérieure à sa valeur réelle. Il y a vraiment là un abus exorbitant.

Notons en outre que, dans le revenu cadastral pris pour base, ne sont comprises ni la valeur du jardin, ni celle des engrangements, aisances et dépendances, qu'on évalue à part ; or ces engrangements sont toujours vendus avec la maison et compris dans les prix précités.

Ajoutons encore que les mutations d'immeubles ruraux sont beaucoup plus fréquentes que celles d'immeubles urbains.

En voici un exemple typique : en 1902, M. X... achète une maison sise à Haudiomont, village du vignoble des côtes de Meuse, et paie à l'enregistrement 7 p. 100 de droits. M. X... vient à mourir et l'Etat touche les droits de succession.

Un de ses fils, Primus, achète la maison, nouveaux droits à 7 p. 100. Il meurt et la maison paie encore les droits de mutation par décès. Secundus, autre fils de X..., achète la maison et verse encore 7 p. 100 ; il meurt et l'enregistrement encaisse une fois de plus les droits de succession. M. Y... achète la maison, nouveaux droits à 7 p. 100. Il la revend à son fils qui, lui-même, la met en vente le 15 janvier 1911.

Par conséquent cette maison, vendue six fois, a payé 42 p. 100 de droits. Les trois mutations par décès ont, en l'espèce, coûté en tout 19 p. 100. De sorte que, dans l'espace de neuf ans, cette maison a

payé à l'Etat, 61 p. 100 de sa valeur, non compris, bien entendu, l'impôt foncier et les centimes que le percepteur n'a pas oublié de toucher chaque année.

On rencontre fréquemment des exemples de ce genre. Nous pouvons affirmer, sans crainte d'être démenti, que, dans une période de 60 à 80 ans, tout immeuble rural, qu'il soit maison, pré, vigne ou verger, paie à l'Etat en impôts, une somme équivalente à sa valeur.

CHAPITRE II

Les Concurrences.

§ 1. — LA CONQUÊTE DES DÉBOUCHÉS DES VINS DE LORRAINE PAR LES VINS DU MIDI

Nos trois départements lorrains occupent sur la liste des départements français consommateurs de vin, un rang des plus honorables (1). La Meurthe-et-Moselle tient la troisième place après la Seine et la Haute-Loire ; la Meuse la suit immédiatement ; quant aux Vosges, elles viennent un peu plus loin, au neuvième rang.

La consommation du vin est donc très forte dans

(1) Tableau des départements consommateurs de vin :
1. Seine. — 2. Haute-Loire. — 3. *Meurthe-et-Moselle.* — 4. *Meuse.* — 5. Haut-Rhin. — 6. Haute-Saône. — 7. Seine-et-Marne. — 8. Seine-et-Oise. — 9. *Vosges.*
Progrès agricole et viticole, tome 32, p. 795. Année 1900.

notre région ; elle tend encore à s'accroître comme le prouvent les statistiques suivantes :

Consommation moyenne de vin par tête d'habitant et par an.

1890

Meurthe-et-Moselle	80 litres
Meuse	82 —
Vosges	58 —
Nancy-Ville	169 —

1900

Meurthe-et-Moselle. . . .	124 litres	soit en plus	44 litres
Meuse	121 —	—	39 —
Vosges	105 —	—	47 —
Nancy-Ville	180 —	—	11 —

Pendant cette année 1900, la Meurthe-et-Moselle a consommé près de 600.000 hectolitres, la Meuse 400.000 et les Vosges, 560.000.

1908

Meurthe-et-Moselle. . . .	135 litres	soit en plus	11 litres
Meuse	132 —	—	11 —
Vosges	120 —	—	15 —
Nancy-Ville.	187 —	—	7 —

Avec une telle consommation, il semble que les quantités récoltées en Lorraine eussent dû être en grande partie absorbées sur place. Jadis il en était ainsi. Nous lisons en effet dans l'*Annuaire Meusien* de l'an XII (1) : « Les deux tiers des vins produits dans « le premier arrondissement (Bar-sur-Ornain) y sont « consommés. L'autre tiers est conduit dans les

(1) Annuaire du département de la Meuse pour l'an XII de la République Française, p. 155.

« départements réunis et les départements voisins... « Le vin des autres arrondissements est acheté par « les habitants des plaines qui le boivent et par les « marchands du pays qui le revendent dans le départe- ment des Ardennes. »

Les débouchés alors ouverts aux vins lorrains étaient, outre la consommation locale déjà importante, les départements réunis, la Haute-Marne, les Ardennes, la Haute-Saône, la Belgique. Avant la Révolution, le Barrois jouissait de franchises qui lui permettaient de livrer ses vins dans le pays de Liège, à un prix très modique, relativement à celui des vins de Champagne et de Bourgogne, assujettis à des droits d'aide. « Cette espèce de privilège étant anéanti par la Révolution, écrit l'auteur de l'Annuaire de l'an XII, les vins de Bar soutiendront difficilement la concurrence avec ceux des départements de la Marne et de la Côte-d'Or (1). » Dans le courant du XIX^e^ siècle, la consommation locale reste le principal débouché des vins lorrains. « Sur les 450.000 « hectolitres récoltés, écrit Dubois, 300.000 sont « consommés sur place (2). » Aujourd'hui encore ce débouché local subsiste, mais il se restreint de jour en jour.

---

(1) Annuaire de l'an XII. Ouv. cit., p. 14. L'auteur, très imbu des nouvelles divisions administratives de la France, appelle « vins de la Marne », les vins de Champagne, et « vins de la Côte-d'Or », les vins de Bourgogne.

(2) Dubois. — Statistique de la Meuse, 1842.

Tout d'abord les viticulteurs consomment beaucoup de vin. Nous avons vu dans le chapitre de la main-d'œuvre, que la boisson tient une large place dans la nourriture et que, quand le patron ne nourrit pas ses ouvriers, il leur donne néanmoins deux bouteilles de vin par jour. Remarquons toutefois que la plupart du temps, les vignerons et leurs ouvriers consomment du vin de seconde cuvée.

Les pays de culture, les plaines des environs constituaient un second débouché qui absorbait une bonne partie de la récolte ; il y a une dizaine d'années, les cultivateurs achetaient presque uniquement des vins de pays ; ils allaient dans le vignoble avec des chariots, faisaient remplir leurs tonneaux et les ramenaient le soir dans leurs villages. Souvent même on échangeait de la paille, du foin, du blé contre du vin et chacun y trouvait son compte. Or dans ces pays de culture on boit autant que dans les contrées viticoles et les vins y avaient un écoulement facile et assuré.

Ainsi le vignoble des côtes de Meuse expédiait ses vins dans la plaine de la Woëvre et dans la vallée de la Meuse. Les villages agricoles de la Haye venaient se fournir dans les côtes du Toulois.

Les villes de la région, elles aussi, constituaient un excellent débouché. Dans les hôtels, les cafés, les restaurants, dans les familles bourgeoises, les vins de pays se vendaient bien et Nancy, qui fut leur principale cliente, leur reste encore fidèle. C'est dans la ville de Stanislas, dans leur vieille capitale, que les vignerons de Thiaucourt et de Pagny, de Bayon ou du Toulois, du Rupt-de-Mad ou de la Moselle, expé-

diaient les meilleurs vins de leurs crus, tarifés parfois 4 et 5 fr. la bouteille. De leur côté, les Barrisiens, jaloux de leur excellent pineau, en absorbaient la presque totalité.

Signalons encore des expéditions vers les Ardennes, les Vosges, l'Alsace-Lorraine, la Champagne, vers Paris où l'on voit bien des cafés annonçant aux clients des « vins gris de Lorraine », et nous pourrons constater qu'à l'aurore du XX^e^ siècle, nos vins se vendaient facilement à des prix rémunérateurs.

Pourquoi donc depuis 1900 avons-nous assisté à un malaise général, à une sorte de mévente ? Pourquoi le vigneron qui, auparavant, ne pouvait donner satisfaction aux nombreuses demandes de ses clients, vit-il ses tonneaux rester dans sa cave et dût-il baisser ses prix dans de notables proportions ? La production diminuait et la consommation ne cessait de s'accroître.

C'est que, sur les marchés lorrains, une invasion s'était produite, attaquant l'un après l'autre tous les débouchés, faisant sans cesse de nouvelles conquêtes, avilissant les prix, obligeant les vins de pays à céder la place. Le commerce avait introduit en Lorraine les vins du Midi.

Les départements méridionaux, grands producteurs de vin, traversaient une période de surproduction qui aboutit à la crise de 1907 et aux événements encore présents à toutes les mémoires, qu'il est inutile de rappeler ici. Ne sachant que faire de leurs récoltes, les viticulteurs en inondèrent le pays tout entier.

Différentes causes ont favorisé l'arrivée et la vente des vins du Midi dans notre région.

Tout d'abord ces vins sont de beaucoup meilleur marché que les vins de pays. A la suite de l'énorme surproduction de ces dernières années, les viticulteurs méridionaux, ne trouvant plus d'acheteurs de leurs vins qu'ils avaient en trop grande abondance les ont offerts à des prix infimes. Un négociant de notre région nous citait cet exemple : « En 1907, « j'envoyais à des vignerons des environs de Nar- « bonne deux fûts vides. Ils m'en retournaient un « rempli de vin. Ainsi pour le bois d'une futaille, on « avait son contenu. »

Aussi, voyant arriver sur le marché des flots de vin à très bas prix, assaillis de réclames et de prospectus, bien des Lorrains, dans la classe ouvrière d'abord, dans celle des cultivateurs et des bourgeois ensuite, ont abandonné les vins de pays dont les prix étaient plus élevés et ont rempli leurs caves de vins du Midi, heureux de réaliser de cette façon une sensible économie.

Les acheteurs de vins du Midi avaient, en outre, de plus grandes facilités de paiement. Le prix n'était exigible que deux, trois ou quatre mois après la livraison. Les vignerons lorrains, au contraire, ont toujours exigé le paiement au comptant ; c'était assurément préférable à la vente à crédit, mais les ouvriers, les cultivateurs n'ayant pas toujours d'argent à leur disposition, trouvaient cette condition assez dure et furent satisfaits de ne plus la subir.

En second lieu, les vins du Midi sont lourds, colorés, ont un degré alcoolique élevé. A la différence de nos vins légers et acides, ils se prêtent aux coupages, aux mélanges et aux mouillages ; on peut dans un tonneau d'une pièce, mélanger un hectolitre de vin du Midi et un hectolitre d'eau sans en atténuer la couleur d'une façon trop visible. Et d'ailleurs les viticulteurs méridionaux ne se sont pas privés de cette fructueuse opération. Or les cultivateurs, les aubergistes, les cantiniers des cités industrielles en ont profité pour doubler et même tripler leurs stocks. Les premiers, obligés de fournir la boisson à leurs domestiques et à leurs journaliers, réalisaient une bonne économie en mouillant le vin. Les seconds augmentaient leurs bénéfices.

Puis les marchands de vin du Midi servent le consommateur à domicile. Autrefois — et encore aujourd'hui dans certains vignobles — les propriétaires venaient eux-mêmes dans les régions viticoles avec leurs tonneaux vides ; ils goûtaient le vin et faisaient leurs achats. Mais à l'heure actuelle, on n'aime plus à se déranger. Les courtiers, les commissionnaires en vins vont trouver le client chez lui avec des échantillons ; ils prennent les commandes et au jour fixé, le vin est rendu en cave. « Le consommateur « d'aujourd'hui, nous écrit un vigneron lorrain, veut « être servi en pantoufles. Il tolérerait presque que « le marchand vienne à chaque repas lui verser du « vin dans son verre... pour lui épargner le mal de « descendre emplir sa bouteille à la cave. »

Enfin les vins du Midi bénéficient sur plusieurs Compagnies de chemin de fer, de tarifs de transports à prix extrêmement faibles, comme le prouve le tableau suivant (1) :

Prix par tonne en petite vitesse

De Montpellier à	Par expéditions partielles.	Par 5.000 kgs.	Par wagon-foudre.
	fr.	fr.	fr.
Paris	48 60	30 90	27 50
Lyon	28 95	17 50	16 90
Bordeaux	30 85	14 10	13 50
Orléans	44 90	38 10	35 20
Besançon	39 50	29 »	28 40
Clermont-Ferrand	27 60	22 10	21 50
Nancy	57 55	47 10	46 10

Les prix des transports décroissent avec la quantité transportée.

Les vins chargés dans des wagons-réservoirs arrivent chez les gros marchands en quantités énormes et, de là, sont jetés sur le marché.

Les Méridionaux voudraient encore un nouvel abaissement des tarifs ; ils sont cependant déjà bien réduits. Un litre de vin expédié de Perpignan à Dunkerque paie trois centimes pour une distance de douze cents kilomètres !

Mais les Compagnies de chemin de fer ne doivent

---

(1) Paul Degrully. — Essai sur le marché des vins en France, p. 299.

Les transports par bateau sont encore meilleur marché.

pas intervenir pour faciliter l'importation des vins du Midi et avilir par là les prix des vins indigènes. Quand il fut question d'étendre au réseau de l'Est, le tarif existant pour le transport des vins sur l'ensemble des autres réseaux, les viticulteurs de notre région ont protesté avec énergie et ils ont eu raison.

***

La lutte s'est engagée entre les vins du Midi et les vins de Lorraine ; les armes étaient loin d'être égales. Après quelque temps, les vins lorrains succombèrent et pour ne pas les conserver éternellement dans leurs caves, les producteurs durent baisser sensiblement leurs prix.

Ces prix seraient encore tombés bien plus bas si, comme nous le verrons tout à l'heure, la Champagne avait été délimitée plus tôt. Aussi la consommation des vins de pays diminua en Lorraine d'une façon très sensible. L'un après l'autre tous les débouchés furent conquis par le Midi.

Ce furent d'abord les centres industriels, puis les cantines des régiments. Les vignerons lorrains appelés à la caserne n'y trouvent pas une goutte de vin de pays. Ensuite l'invasion atteignit les pays de culture où elle triompha facilement grâce au mirage d'économies à réaliser. Les villes à leur tour accordèrent leur faveur aux vins méridionaux. Dans les hôtels de notre région, on ne boit plus de vins locaux. « A table d'hôte, nous a déclaré M. Panot, maître « d'hôtel à Fresnes-en-Woëvre. chef-lieu d'un canton « viticole, on ne veut plus de vins de pays. Au café, « sur cent clients, il en est à peine deux qui en

« demandent. Les autres préfèrent la bière, des vins « de coupage ou des vins d'Algérie (1). »

Les villages du vignoble eux aussi ont vu arriver les flots méridionaux. « Nous ne voyons plus comme « autrefois, nous dit M. Georges Person, les voitures « de la Woëvre venir avec leurs tonneaux d'une « pièce acheter nos récoltes, mais ce sont les lourds « camions des négociants, chargés de demi-muids qui « amènent chez nous leurs gros vins. »

« L'introduction des vins du Midi dans notre dépar- « tement, écrivait en 1846 M. Collignon, est beaucoup « plus avantageuse que nuisible à la vente de nos « vins. Ils ont des qualités qui manquent aux nôtres « et qui font très bon effet quand elles sont employées « dans de justes proportions. »

Nous pensons que si M. Collignon revenait aujourd'hui en Lorraine, il modifierait son opinion. Peut-être à cette époque, les vins du Midi rendaient-ils service pour les coupages ; aujourd'hui, nous aimerions mieux en être complètement privés.

Ainsi la récolte de 1909 fut déficitaire et on s'attendait à voir les prix subir une forte hausse. Or la plupart des vins furent vendus 12 fr. 50 l'hectolitre. Ce n'est qu'à la suite de la très mauvaise récolte de 1910,

---

(1) Dans les cafés, dans les hôtels, on ne demande plus de vins de crus locaux. Il est vrai que les hôteliers ne leur faisaient guère de réclame. Nous avons vu, il y a quelques années, dans un village des environs de Thiaucourt, un officier entrer à l'auberge et demander une bouteille de bon vin de pays. L'aubergiste répondit qu'il avait dans sa cave du vin du Rhin « certainement bien meilleur que le Thiaucourt ». Et l'officier prit le vin du Rhin.

nulle en Lorraine, médiocre dans le Midi, que les prix ont suivi leur mouvement ascensionnel.

A la concurrence des vins du Midi est venue s'ajouter celle de l'Algérie, grande exportatrice elle aussi. Ses vins ont profité des mêmes avantages que ceux du Midi et ils bénéficient d'une faveur de plus : ils sont de meilleure qualité et les consommateurs les apprécient davantage. On peut même observer qu'ils commencent à détrôner les vins du Midi et que peu à peu ils prendront leur place, à moins que les vins de Lorraine ne reconquièrent leurs anciens débouchés (1).

***

La consommation de nos vins de cru a elle aussi baissé sensiblement. Nous n'avons pas en Lorraine de vins renommés dans le monde entier, comme le Pomard ou le Château-Laffitte ; nous possédons

---

(1) Les vins d'Algérie jouissent de tarifs de faveur qui leur permettent d'arriver sur nos marchés au même prix que les vins du Midi.

Les vins de pays ont encore à soutenir la lutte contre la bière. Cette boisson trouve beaucoup d'amateurs dans notre région où sont établies d'importantes brasseries à Charmes, Maxéville, Champigneulles, Tantonville, Bar-le-Duc, Jarny, etc....

Chaque habitant consomme en moyenne par an :

En Meurthe-et-Moselle, 63 litres de bière ;

Dans la Meuse, 33 litres de bière ;

Dans les Vosges, 30 litres de bière ;

A Nancy, 54 litres de bière.

La bière actuellement coûte moins cher que le vin. Mais cette boisson se consomme surtout en dehors des repas, dans les cafés. Elle n'est pas pour le vin, un concurrent bien redoutable.

Mentionnons encore, pour mémoire seulement étant donné son peu d'importance, le cidre. C'est à peine si, dans nos trois départements, on en boit deux mille hectolitres par an.

cependant des crus justement célèbres (1) qui produisent d'excellents vins très appréciés des gourmets. Mentionnons entre autres Thiaucourt et le clos du Fer-à-Cheval, Pagny-sur-Moselle, Onville, Bayon, Bruley, le pineau de Bar et le vin blanc de Creüe, les vins gris du Toulois et des côtes de Woëvre. Autrefois ces vins de cru étaient très recherchés. Toutes les caves lorraines recélaient dans un coin poussiéreux quelques vieilles bouteilles des bonnes années, achetées dans les meilleurs villages des vignobles voisins. Et on n'en buvait que dans les grandes occasions : mariages, premières communions, fêtes patronales, repas funéraires. Leur propriétaire, fier de les posséder, les gardait soigneusement. Mais actuellement, nos crus sont moins appréciés dans la bourgeoisie et dans l'aristocratie. Le Thiaucourt et le Pagny ont fait place aux vins de Bordeaux, de Bourgogne ou de Champagne, aux vins d'Espagne, de Madère ou de Malaga, aux vins allemands des bords du Rhin.

Il est temps que les vignerons réagissent énergiquement contre cette dépréciation de leurs crus, sous peine de voir les amateurs de vins lorrains diminuer de jour en jour. Il faut qu'ils organisent une campagne en faveur de leurs vins, qu'ils invitent les consommateurs à en réclamer ; bref il faut qu'ils retrouvent l'ancienne clientèle aujourd'hui dispersée et en partie perdue (2).

---

(1) Le pineau de Bar fut choisi par les Pères du Concile de Trente, pour les repas faits pendant la durée de leurs travaux.

(2) Le Touring-Club de France mène actuellement une vigoureuse campagne en faveur des crus locaux.

Ajoutons encore que depuis une quinzaine d'années, à la suite d'une vive campagne des médecins, l'usage du vin a beaucoup diminué dans la classe bourgeoise, grande consommatrice de nos crus locaux. La mode est au thé et aux eaux minérales (2). N'étant pas compétent dans les questions médicales, nous nous abstiendrons d'émettre un avis sur ce point. Disons seulement qu'une réaction semble se produire et que bon nombre de médecins recommandent l'usage modéré du vin.

§ 2. — LES RAPPORTS DE LA CHAMPAGNE AVEC LA LORRAINE ET LA DÉLIMITATION

La crise de mévente que nous venons d'étudier eut été bien plus aiguë encore si les viticulteurs lorrains

---

(2) Les eaux minérales circulent sans aucune formalité, sans payer aucun impôt. « Il semble rationnel, écrivait en 1907, M. Caillaux, « ministre des Finances, d'assujettir à une taxe modérée, les eaux « minérales par lesquelles il est aujourd'hui de mode, dans certaines « classes de la société de remplacer les différentes boissons usuelles « que la loi qualifie de boissons hygiéniques et qui sont toutes frap- « pées d'un impôt. Les propriétaires de sources trouveront d'ailleurs « dans l'apposition de la marque de l'Etat sur les bouteilles, une « compensation à la charge qu'il s'agit de leur imposer, cette marque « devant constituer aux yeux des consommateurs, une sorte de « certificat d'origine susceptible de favoriser la vente des eaux « naturelles ». Exposé des motifs du projet de budget pour l'exercice 1909.

Un impôt de 0 fr. 05 par bouteille produirait un revenu annuel de quatre millions.

Cf. à ce sujet L. DEGRULLY. Le vin et les eaux minérales. — Progrès agricole et viticole 1908. Tome 48, p. 673.

n'avaient trouvé en Champagne, un débouché facile et rémunérateur.

Pendant plusieurs années, au moment de la vendange, des marchands de vins de la région de Reims et d'Epernay sont venus dans les vignobles des côtes de Meuse et du Toulois (1) et ont enlevé une partie de la récolte ; la vente se faisait à bon prix. Comptant sur la durée de ce débouché, un certain nombre de vignerons en arrivèrent à négliger leur clientèle locale qui dès lors dut s'adresser aux marchands de vins du Midi.

La délimitation de la Champagne vient de fermer à nos vins les portes de cette province. A la suite de réclamations des viticulteurs champenois, M. Ruau, ministre de l'agriculture, adressa aux préfets une circulaire les invitant à réunir les commissions de délimitation prévues par la loi du 1er août 1905, concernant les appellations régionales destinées à protéger les crus régionaux contre la fraude. Ces commissions devaient entendre les dépositions de toutes les personnes intéressées, réunir tous les documents historiques, judiciaires, techniques relatifs à la question et motiver sérieusement leurs décisions.

La commission de délimitation de la Champagne se réunit à Châlons-sur-Marne le 12 mai 1908. Après une discussion vive et laborieuse, elle admit dans la

(1) Ils sont venus à Bayon, une année seulement.

Champagne délimitée, le département de la Marne et une cinquantaine de communes de l'Aisne (1).

La récolte de 1908 en Champagne fut médiocre, mais les cours ne subirent qu'une hausse insignifiante. Les négociants s'étaient fournis de vin dans différentes régions, en Lorraine notamment. Il s'ensuivit une vive agitation des viticulteurs champenois. Dans un important meeting tenu à Ay, ils demandèrent que la délimitation fut établie dans le plus bref délai et que les vins étrangers introduits en 1908 soient soumis à un rappel rétroactif.

---

(1) La commission de délimitation comprenait 28 membres de la Marne, 25 de l'Aube et de l'Aisne. Les 12 délégués de l'Aube se retirèrent après avoir protesté par la bouche de M. le sénateur Castillard (propriétaire-viticulteur à Woinville, Côtes de Woëvre) :

1° Contre la convocation illégale de la commission, les délimitations comme celle de la Champagne constituant une atteinte au droit de propriété qui aurait du être résolue par le pouvoir législatif et non par un décret du pouvoir exécutif.

2° Contre la composition illégale de la commission qui comprend 28 membres de la Marne contre 25 des autres départements.

M. Magniaudé, député de l'Aisne, déclara ensuite que la commission devait simplement émettre son avis sans voter.

M. Pelletereau de Villeneuve, conseiller général de la Haute-Marne, vint protester contre l'exclusion de son département. M. le sénateur Vallé répliqua que le préfet de Chaumont avait déclaré que la Haute-Marne n'était pas intéressée à la question.

Les délégués de l'Aisne voulurent ensuite faire comprendre l'arrondissement de Château-Thierry dans la Champagne délimitée. Les délégués de la Marne s'y opposèrent : M. Vallé fit observer notamment que la Marne a donné naissance au vin de Champagne et que seule elle possède les grandes maisons de champagne.

Le vote fit comprendre dans la Champagne délimitée, le département de la Marne tout entier et 44 communes de l'Aisne, soit environ 17.000 hectares de vignes. La commission émit enfin le vœu que le Conseil d'Etat statuât avant les vacances, ce que d'ailleurs il ne fit pas.

Quelques mois plus tard le Conseil d'Etat émit son avis et le 17 décembre 1908, un décret décida que l'appellation régionale « champagne » serait exclusivement réservée aux vins récoltés et manipulés entièrement sur les territoires délimités (1).

Satisfaction semblait être accordée aux Champenois. Le débouché de nos vins était désormais fermé, et en 1909 on ne vit plus venir les marchands de la région Reims-Epernay.

On pouvait dès lors croire la question résolue définitivement. L'agitation tumultueuse de janvier 1911 démontra que malgré la délimitation, certains négociants « recevaient dans la région délimitée des vins « de toutes provenances, les transformaient en vins « mousseux selon la méthode champenoise, puis les « écoulaient dans le commerce comme produits d'ori- « gine, dépréciant ainsi, particulièrement à l'étran- « ger, où ils trouvent leurs principaux débouchés, les « vins véritables, issus de la Champagne viticole (2).»

Aussi le Parlement vota la loi du 10 février 1911 qui établissait entre autres obligations, la mention

---

(1) Le Conseil d'Etat fait comprendre dans la Champagne, les arrondissements de Reims, Châlons, Epernay, les cantons de Vitry-le-François et de Heiltz-le-Maurut et les communes de l'Aisne riveraines de la Marne.

Le décret comprend : les arrondissements de Reims, Châlons, Epernay, le canton de Vitry, dix communes du canton d'Heiltz-le-Maurut. Dans l'Aisne, arrondissement de Château-Thierry, canton de Condé-en-Brie : 21 communes ; canton de Château-Thierry : 14 ; canton de Charly : 11 ; canton de Braisne : 27 ; canton de Vailly : 9.

(2) Exposé des motifs du projet de loi sur la Champagne viticole, déposé par M. Klotz, ministre des Finances, fin janvier 1911.

d'origine sur l'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers ou caves des propriétaires récoltants ; des locaux spéciaux pour les vins de Champagne, séparés de ceux où sont placés les vins étrangers ; enfin l'obligation de la mention « champagne » sur les bouteilles, caisses, bouchons des vins mousseux de la région délimitée.

Cette délimitation si minutieusement réglementée était-elle bien nécessaire ?

Les viticulteurs de la Marne l'affirment avec énergie. Mais combien d'autres ont protesté, ceux de l'Aube notamment. Ces mesures nouvelles causent un grave préjudice aux viticulteurs lorrains ; elles leur ferment un débouché important en même temps que rémunérateur.

Les vins lorrains donnaient d'ailleurs d'excellents mousseux et très peu de gourmets parvenaient à distinguer le champagne fabriqué avec des vins indigènes de celui fabriqué avec nos vins.

§ 3. — LA QUESTION DU SUCRAGE ET DE LA FRAUDE

La crise du Midi en 1907 avait eu pour causes principales non seulement la surproduction mais la fraude. Dans leurs meetings, les viticulteurs demandaient qu'une guerre sans merci fût faite aux fraudeurs, et pour remédier au mal, ils réclamaient l'interdiction du sucrage des vins. A la suite de ces événements, le Parlement vota la loi du 27 juin 1907

qui limite strictement la quantité de sucre autorisée et soumet le sucrage à diverses formalités.

Sous la dénomination « vins de sucre » on comprend généralement dans le langage ordinaire, plusieurs sortes de vins obtenus à l'aide de procédés différents.

Il y a tout d'abord la chaptalisation, amélioration des raisins mal mûris par une addition de sucre. Puis avec de l'eau sucrée, on peut augmenter sa récolte en première cuvée (1). Mais le sucre sert surtout à la fabrication des vins de seconde cuvée. Après avoir obtenu du vin naturel par les procédés ordinaires, on reporte dans la cuve les marcs pressurés, on verse sur ces marcs autant d'eau sucrée que l'on a tiré de vin ; la fermentation recommence aussitôt et on la conduit comme pour du vin naturel.

Les viticulteurs du Midi avaient longtemps prôné les vins de sucre et ils en usaient et abusaient. Le jour où ils se sont aperçu que ces vins nuisaient à la vente de leurs vins naturels produits surabondamment, ils ont changé d'opinion et demandé l'interdiction absolue du sucrage sans s'inquiéter de la nécessité de cette opération dans les régions moins favorisées par le soleil.

Leurs revendications aboutirent à la loi du 29 juin

---

(1) Ce vin de sucre de première cuvée doit être vendu comme vin sucré et non comme vin naturel. Parfois il est livré comme naturel à la consommation : c'est là un des rares cas de fraude qui se soient produits dans le vignoble lorrain.

1907 votée sous la pression des évènements et grâce à l'activité des députés méridionaux.

Sous le régime de la loi du 28 janvier 1903, les viticulteurs désireux d'améliorer leurs vins par le procédé de la chaptalisation, étaient obligés d'en faire la déclaration trois jours à l'avance, à la recette buraliste des contributions indirectes ; la quantité de sucre autorisée était limitée à dix kilogrammes par trois hectolitres de vendanges.

La loi de 1907, afin de réduire la chaptalisation, déclare dans son article 4 que « le sucre ainsi employé « sera frappé d'une taxe complémentaire de 40 fr. « par 100 kilogrammes ».

Le droit général sur les sucres étant de 25 fr., les vignerons paient donc 65 fr. par 100 kilos, ce qui augmente notablement les frais d'amélioration du vin de première cuvée.

Quant aux vins de seconde cuvée, aux vins de sucre proprement dits, la loi en limite strictement la quantité : « Quiconque voudra se livrer à la fabrication « du vin de sucre pour sa consommation familiale est « tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste, « trois jours au moins à l'avance.

« La quantité de sucre employée ne pourra être « supérieure à 20 kilogrammes par membre de la « famille ou par domestique attaché à la personne « ni à 20 kilogrammes par trois hectolitres de ven- « danges récoltées, ni au total de 200 kilogrammes « pour l'ensemble de l'exploitation. » (Loi du 29 juin 1907, article 6.)

Sous le régime du Décret du 20 juillet 1901, la quan-

tité autorisée était de 40 kilogrammes par membre de la famille ou par domestique.

La loi de 1907 réduit beaucoup trop la quantité de sucre permise : elle a d'ailleurs à la fois mécontenté les viticulteurs du Midi qui demandaient la suppression du sucrage et les viticulteurs lorrains (1).

Ceux-ci qui, autrefois, pouvaient vendre toute leur récolte de vin naturel et se contentaient, pour leur consommation personnelle, de la seconde cuvée familiale, réalisaient un plus grand bénéfice, dans les années déficitaires surtout. Les abus n'étaient d'ailleurs pas à craindre. Les viticulteurs savaient toujours s'arrêter en temps opportun et limitaient leurs vins de sucre à leurs besoins ; ils n'encombraient pas le marché. La preuve en est dans ce fait que, lors des grosses récoltes, on fit très peu de vin de sucre tandis que, pendant les années faibles, au moment de l'invasion phylloxérique notamment, les vignerons en fabriquèrent une certaine quantité qui leur rendit de grands services.

La loi de 1907 en augmentant le prix du sucre et en réduisant les quantités permises a diminué par là les bénéfices des viticulteurs lorrains et contribué à l'augmentation de la crise actuelle.

***

(1) En 1903, le Progrès agricole et viticole avait organisé parmi ses lecteurs, un referendum sur la question du sucrage. Les abonnés méridionaux votèrent l'interdiction. Ceux de la Meurthe-et-Moselle et de la Meuse se prononcèrent à l'unanimité en faveur de la liberté. Cf. Progrès agricole et viticole 1903. Tome 37, p. 193.

A côté de la question du sucrage, se place celle de la fraude. Bien que la fabrication des vins de sucre soit des plus légitimes, les Méridionaux auraient voulu que l'on considérât comme fraudeurs tous les viticulteurs se livrant à cette opération.

Dans le Midi, la fraude prit des proportions colossales. M. Degrully cite le cas de trente-cinq communes du département de l'Hérault qui récoltèrent dans une année un million d'hectolitres et en vendirent deux millions et demi (1). Dans ces conditions, l'engorgement du marché était inévitable.

En Lorraine, au contraire, la fraude n'est qu'une cause subalterne de la crise actuelle. Les viticulteurs lorrains n'ont pas fraudé. On rencontre cependant quelques vins mouillés légèrement ; nos vins d'ailleurs ne supportent pas cette opération comme les vins du Midi. Certains vignerons ont parfois vendu comme vins naturels, à des clients peu connaisseurs, des vins sucrés. Mais ces faits sont rares et on peut affirmer que la fraude n'a pas existé dans nos vignobles.

Par contre un certain nombre de commerçants ont trompé leur clientèle. Ils ne pouvaient guère pratiquer la fraude sur les vins de pays ; ils se sont contentés de plâtrer et de traiter les vins gâtés. Ils ont pris leur revanche sur les vins du Midi qu'ils ont copieusement mouillés, augmentant ainsi la quantité au détriment de la qualité. Ils ont notamment livré à

---

(1) Paul Degrully — Ouv. cit., p. 350.

la consommation des « vins gris de Lorraine » fabriqués avec des vins de l'Aude ou de l'Hérault. Un propriétaire nous a déclaré qu'en 1905, en un mois, il était arrivé à Nancy, plus de 30.000 hectolitres de vins frelatés.

Un certain nombre de condamnations, qu'il est inutile de rappeler ici, sont une preuve de l'existence de la fraude dans notre région. Cette fraude en jetant sur le marché lorrain des vins gâtés et traités, a accru la concurrence et contribué à la mévente des dernières années.

Pour prémunir la viticulture contre la fraude, le Parlement décida d'établir un contrôle de la production des vins et institua la déclaration de récolte. Chaque vigneron doit désormais, pendant la période fixée par arrêté préfectoral, déclarer à la mairie la quantité d'hectolitres qu'il a récoltés. De cette façon, la Régie peut comparer ces chiffres avec le nombre d'hectolitres vendus et voir si la quantité de vin sortie de la cave du vigneron n'est pas supérieure à celle qui y était entrée.

Cette déclaration qui, au premier abord, ne semble être qu'une simple formalité, a contribué à la crise actuelle en favorisant l'avilissement des prix (1).

Elle est en effet, aux mains des courtiers, des com-

(1) La déclaration de récolte a d'ailleurs été très mal accueillie par les viticulteurs lorrains. Ils n'aiment pas en effet à étaler au grand jour toute leur récolte. Leurs affaires, disent-ils, ne regardent personne.

missionnaires acheteurs, une terrible arme de baisse : elle fausse les cours des vins en révèlant des chiffres de production et de stocks jusqu'alors inconnus. La production réelle des vignobles est en effet bien supérieure à celle qui résulte des statistiques officielles. Seule la consommation taxée, c'est-à-dire celle que l'on peut contrôler par les acquits, congés, passavants, est exacte, mais personne ne peut connaître la consommation en franchise qui comprend d'abord la boisson des propriétaires, de leurs domestiques et de leurs ouvriers, puis celle des rentiers, négociants, fonctionnaires, de tous les non-viticulteurs des communes du vignoble, qui achètent leur vin chez le vigneron et ne prennent pas de congé pour le transporter à leur domicile sis à quelques pas.

En outre, pendant le cours de l'année, il se produit des pertes considérables : vins évaporés, vins gâtés que leurs propriétaires jettent au ruisseau. Avec la déclaration de récolte, toutes ces quantités apparaissent et provoquent la panique sur le marché. Sûr de ses approvisionnements, le commerce n'a plus à s'assurer par des achats anticipés, les quantités qu'il juge nécessaires pour sa clientèle ; il n'achète plus qu'au fur et à mesure de ses besoins et de cette façon restreint la demande et fait baisser les prix. C'est d'ailleurs ce qui est arrivé dès 1907, à la suite de la première déclaration.

Cette institution de la loi de 1907 n'a pas été seulement nuisible à notre région, mais à la France viticole toute entière. Aussi vignerons de l'Est et vignerons

du Midi sont complètement d'accord pour demander sa suppression (1).

(1) Cf. Progrès agricole et viticole 1907. Tome 46, p. 364, tome 45, p. 732. 1909, tome 50, p. 529 et 580.
Articles de MM. Degrully, Gavoty, Guicherd.

CHAPITRE III

Les Intermédiaires.

§ 1. — MULTIPLICITÉ ET ORGANISATION DES INTERMÉDIAIRES

Les dernières des causes principales de la crise actuelle sont l'exagération et l'augmentation du nombre des intermédiaires qui s'interposent entre le producteur et le consommateur. Négociants en gros, courtiers, commissionnaires achètent au vigneron le vin à bon marché et le revendent au client à un prix beaucoup plus élevé. Ils prélèvent d'importants bénéfices.

Autrefois le vigneron vendait lui-même directement sa récolte au consommateur sans passer par l'entremise des commerçants. Cette vente existe encore aujourd'hui dans une partie des villages lorrains, mais elle diminue d'année en année, surtout

chez les petits vignerons. Les gros propriétaires en effet, peuvent seuls retenir une clientèle malgré la concurrence : ils sont d'abord mieux connus dans la région ; leur cave est réputée. Leur vin est toujours de meilleure qualité, car leurs procédés de vinification sont perfectionnés ; tous possèdent des pressoirs et un important matériel vinaire. Leurs vignes sont également mieux soignées, mieux entretenues que celles des petits vignerons qui cherchent à faire le moins de frais possible. Aussi leur clientèle, composée en grande partie de bourgeois, leur demeure fidèle ; et s'ils perdent de temps à autre un client, ils en retrouvent facilement dans leurs relations.

Les caves des petits vignerons n'ont pas la même renommée. Et quand, pour une cause quelconque, un de leurs clients vient à disparaître, ils sont obligés de s'adresser à l'indicateur du village qui envoie chez eux le négociant ou son agent.

Cette vente directe était chose excellente : elle offrait des garanties sérieuses contre la fraude, contre la mévente, contre l'avilissement des prix. Elle mettait en relations cultivateurs, bourgeois et vignerons et contribuait ainsi à l'union des classes. Il est très regrettable de la voir disparaître pour le plus grand profit des multiples intermédiaires, « rouages inu« tiles qui mangent de l'énergie et dont grince la « machine avant de se détraquer (1) ».

Lorsqu'on examine le marché des vins, on est

---

(1) Emile Zola. — Travail. Livre 1, p. 21.

immédiatement frappé par la quantité d'intermédiaires qui, de tous côtés, agissent sur les prix de façon à en retirer le plus grand bénéfice possible. Marchands de vins en gros et en détail, commissionnaires et courtiers, voyageurs et représentants, débitants, indicateurs, voilà toute une catégorie de personnes entre les mains desquelles passe le vin avant de parvenir dans la cave du consommateur. En admettant que chacun d'eux ne prélève qu'un minime bénéfice, il y a néanmoins une différence remarquable entre le prix du vin vendu par le producteur et celui payé par le client. « Les produits de la vigne, écrit « le docteur Guyot, semblent souffrir plus que tous « les autres d'un parasitisme effroyable. »

Les marchands de vins en gros achètent chaque année des récoltes entières dans les différentes parties du pays pour les revendre aux cafetiers, aux négociants en détail ou aux consommateurs. Ils possèdent de vastes entrepôts, des caves immenses où ils peuvent accumuler des réserves pour les années déficitaires, et il les écoulent quand la hausse se produit. Groupés en syndicats, en puissantes associations, ils ont une grande influence sur le marché et parviennent à provoquer la hausse ou la baisse selon leurs besoins de vente ou d'achat.

Ces marchands en gros réalisent de très sérieux bénéfices, surtout lorsque, dans les années médiocres ou mauvaises comme 1909 et 1910, ils possèdent dans leurs caves, des stocks importants. Ils sont aussi les chefs du commerce des vins ; c'est d'eux que dépend la plus grande partie des intermédiaires de second

ordre ; c'est toujours à eux qu'ils ont affaire. Il est très rare que les négociants en gros s'adressent directement aux viticulteurs à moins que ce ne soit aux très grands propriétaires qui récoltent une certaine quantité d'hectolitres.

Ce sont ces négociants qui, afin de concurrencer nos vins lorrains et d'en faire baisser les prix, ont introduit en Lorraine, les vins du Midi (1).

Les commissionnaires et courtiers sont les agents du marchand de vins en gros. Ils sont chargés de traiter les affaires avec les vignerons ; ils achètent les vins et les font parvenir dans les entrepôts de leur patron. Le marchand leur donne des instructions mais leur laisse toujours une très grande liberté. Ces agents sont payés soit au mois, soit à l'année mais parfois ils reçoivent un traitement proportionnel aux achats qu'ils font.

En général, il existe entre le commissionnaire et le courtier une notable différence : le premier fait lui-même les achats tandis que le second se borne à mettre en rapport le négociant et le viticulteur. En

---

(1) Au point de vue fiscal, les marchands de vins en gros sont soumis à la patente et à la licence. Le taux de la licence est réglé par trimestre :

50 francs quand le marchand vend annuellement moins de 1000 hectolitres ;

75 francs quand le marchand vend annuellement moins de 2.000 hectolitres ;

125 francs quand le marchand vend annuellement plus de 2.500 hectolitres.

Ils sont également soumis à l'exercice des agents de la Régie.

Lorraine, ces deux termes sont synonymes quoique celui de courtier soit très peu usité.

Les représentants et les commis-voyageurs sont eux aussi des agents du marchand en gros. Mais à la différence des commissionnaires qui achètent les vins, ils sont chargés de la vente ; ils se rendent dans les villes et bourgs, vont trouver le client chez lui, font leurs offres, remettent des échantillons, prennent les commandes, les adressent à leur maison de commerce, surveillent la livraison.

Ils reçoivent soit un traitement fixe, soit plus souvent un tant pour cent sur le chiffre de leurs affaires.

Les représentants ont créé la nouvelle mentalité du client et contribué à la décadence de la vente directe.

Les indicateurs sont des habitants des villages viticoles, le plus souvent des aubergistes, qui indiquent aux agents des négociants, les propriétaires de la localité qui ont du vin à vendre. Ils les renseignent aussi — et c'est là qu'est le mal — sur les vignerons nécessiteux qui ont besoin d'argent et avec lesquels il sera facile de traiter à bon marché.

Ils font goûter le vin aux marchands et les conduisent chez les vignerons. Ils reçoivent pour ces services, une indemnité de 50 centimes par hectolitre de vin vendu : 0 fr. 25 du marchand et 0 fr. 25 du propriétaire.

Les colporteurs en vin, assez peu nombreux en Lorraine, vont dans les contrées non viticoles avec des voitures chargées de tonneaux et ils débitent leur vin de village en village. Ces colporteurs sont parfois

les agents de certaines maisons de vins qui essaient de vendre de gare en gare, des vins expédiés en wagons-réservoirs. Ce procédé est légal moyennant paiement d'une licence spéciale. C'est une véritable vente au déballage qui a lieu surtout dans les centres ouvriers.

En 1895, M. Chapuis, député de Toul, a déposé sur le bureau de la Chambre, des pétitions des viticulteurs du Toulois se plaignant des préjudices que leur causaient ces ventes et demandant qu'à défaut d'interdiction, on leur appliquât les licences et patentes du commerce de gros.

Les débitants enfin sont ceux qui vendent le vin au détail, tantôt comme les cafetiers ou aubergistes, à des clients qui le consomment sur place, tantôt comme certains épiciers, à des personnes qui en achètent un ou deux litres et l'emportent chez elles.

Les débits de boissons sont nombreux. La région lorraine en possède une certaine quantité : 6.3 pour 1.000 habitants dans les villes, 9 pour 1.000 dans les campagnes et les centres ouvriers. Mais cette proportion est bien plus forte à Paris, dans le Nord, en Bretagne et en Normandie.

Le nombre de ces intermédiaires grandit de jour en jour. En Lorraine, ce sont surtout des débitants, des cabaretiers, des cantiniers qui se fixent dans les nouveaux centres industriels du bassin de Briey. Certains d'entre eux fabriquent le vin avec diverses drogues, d'autres le mouillent largement et toutes ces opérations se font au détriment de l'ouvrier consommateur.

Voici un tableau du nombre considérable et toujours plus élevé de ces intermédiaires (1).

Années.	Débitants.	Marchands en gros.	Colporteurs.
1875.....	342.622	25.482	88
1880.....	354.852	24.895	98
1885.....	386 855	26.197	19
1890.....	413.141	27.354	216
1895.....	424.575	28.486	69
1900.....	436.728	29.145	125
1903.....	461.967	29.853	133
1904.....	468.434	30.814	76
1905.....	473.593	30.777	861
1906.....	477 323	32.398	35
1907.....	477.215	32.623	101
1908.....	477 632	33.690	88

En trente-cinq ans, le nombre des débitants a augmenté de 135.000 ; celui des marchands en gros de 9.000 environ. En 1800, il y avait en tout et pour tout 200.000 intermédiaires.

En Lorraine, leur nombre est également très important, comme le prouve le tableau ci-dessous (2).

Villes.	Population.	Marchands en gros.	Cafetiers.	Débitants.
Nancy.....	118.000	49	178	416
Pont-à-Mousson....	13.000	12	17	80
Briey.....	2 600	7	»	25
Toul	13.000	12	33	82
Épinal	29.000	22	52	147
Bar-le-Duc.....	16.500	25	16	133
Ligny-en-Barrois ..	6.000	8	6	29
Commercy	9.000	6	9	52
Saint-Mihiel.....	10.000	7	10	70
Verdun.....	22.000	15	29	108
Étain.....	3.000	5	7	20

(1) Bulletin de Statistique.

(2) Chiffres recherchés dans l'Annuaire de Lorraine.

§ 2. — ACTION ET INFLUENCE DES INTERMÉDIAIRES SUR LE MARCHÉ ET LES PRIX

Les prix du vin, comme nous l'avons vu dans notre première partie, sont variables et irréguliers. Ils montent ou descendent sous l'action de causes multiples et complexes.

La première et la plus importante de ces causes, c'est la production. Les prix varient en sens inverse des quantités récoltées. Quand une récolte abondante est jetée sur le marché, les prix baissent ; si la vigne n'a donné que peu de vin, les prix subissent une hausse. Et dans ces variations, ils suivent une certaine proportion suivant le nombre d'hectolitres mis en vente. C'est l'application pure et simple de la loi de l'offre et de la demande. Les prix dépendent ensuite du stock de vin restant dans les caves, qui vient s'ajouter à la production.

La consommation agit, elle aussi, sur les prix. Un pays qui produit beaucoup de vin et en consomme une faible quantité, verra des prix peu élevés. S'il produit peu et consomme beaucoup, ce sera le contraire.

Les prix dépendent encore de la qualité du vin : c'est logique et naturel, et commun à toutes les marchandises. Une barrique de Château-Margaux ou de Pomard se vendra beaucoup plus cher qu'un vin quelconque du Midi. Nos vins lorrains de Bar, de Thiaucourt ou de Pagny ont une plus grande valeur

que nos vins rouges ordinaires. Il y a autant de prix qu'il y a de vins différents.

Les prix varient également avec les débouchés : si les communications sont faciles, si les transports peuvent se faire à tarifs réduits, si les droits protecteurs ne viennent pas, à la frontière, surcharger la marchandise, la vente des vins sera beaucoup plus rémunératrice.

Enfin tous les intermédiaires que nous avons passé en revue dans le paragraphe précédent, agissent sur le marché et font varier les prix par différents moyens.

Tout d'abord il existe entre eux une parfaite entente. Leurs syndicats, groupés en fédérations, sont solidement disciplinés et obéissent au mot d'ordre commun. Si les négociants se font une concurrence sérieuse et parfois redoutable, ils savent dans maintes occasions se mettre d'accord aux dépens du client.

Au moment des achats, ils font eux-mêmes les prix. Renseignés par l'indicateur du village, leurs agents se rendent chez les vignerons qui ont des traites urgentes à payer, qui reçoivent des réclamations de leurs fournisseurs et qui, par suite, sont pressés de vendre leur récolte. Ils font leurs offres, discutent avec le vigneron, laissent courir parfois des bruits pessimistes et annoncent une baisse prochaine. Le plus souvent, le propriétaire se laisse convaincre et vend son vin au prix proposé. Et il apprend quelques jours après, que les prix ont subi une hausse.

Lorsque dans les années d'abondance, certains viticulteurs n'ont pas une place suffisante pour

loger toute leur récolte, les achats à vil prix sont plus faciles encore ; il faut se débarrasser coûte que coûte des excédents. Ces années, il est vrai, sont très rares en Lorraine et la question des non logés si importante dans le Midi, est chez nous bien secondaire.

Nous avons eu en 1909, un remarquable exemple de la puissance des marchands de vin sur le marché. La récolte fut médiocre ; les vignerons s'en consolèrent en disant : « Il y a très peu de vin mais nous le ven- « drons cher ». Lorsque les marchands vinrent dans le vignoble quelque temps après la vendange, ils offrirent 12 fr. 50 par hectolitre. « Le vin n'est pas « fameux, affirmaient-ils. Les raisins étaient pour- « ris ; les stocks de 1908 sont loin d'être épuisés ; il « y a eu pléthore dans le Midi, etc..., etc... »

Ce fut alors dans le vignoble lorrain un tolle général ; on cria au scandale et on refusa de vendre. Les négociants persistèrent dans leur premier prix et attendirent. Bientôt les vignerons, las de conserver leur vin en cave, cédèrent et offrirent eux-mêmes leurs récoltes à 12 fr. 50 l'hectolitre. Une fois encore, les marchands avaient remporté la victoire.

Le viticulteur est donc à la merci d'agents qui cherchent à acheter au plus bas prix possible. Et ce sont surtout les petits vignerons qui souffrent de cet état de choses. Les gros propriétaires, plus instruits, plus intelligents, n'accordent qu'une confiance limitée aux belles paroles et aux arguments des négociants. En outre, ils peuvent attendre car ils ne sont pas à court d'argent et ont toujours de la place dans leurs

caves ; la plupart d'entre eux ont conservé leur clientèle et pratiquent encore le vente directe ; enfin les marchands, certains de trouver chez ces viticulteurs une meilleure qualité, leur offrent souvent des prix supérieurs.

Beaucoup de ces intermédiaires sont, dans l'organisation économique actuelle, nécessaires et indispensables, mais beaucoup aussi sont de véritables parasites qu'il serait souhaitable de supprimer. La viticulture n'est pas suffisamment organisée pour se passer du commerce, et si les négociants venaient à disparaître tous subitement, ce serait une véritable débâcle d'où ils renaîtraient par la force même des choses.

---

(1) Une des causes de l'infériorité des viticulteurs tient à ce qu'ils ne sont pas renseignés sur les cours des vins. Les journaux ou ne publient pas ces cours, ou les font paraître plusieurs semaines après les marchés, alors qu'ils ont déjà subi d'importantes variations.

TROISIÈME PARTIE

Les Remèdes à la Crise.

Dans une première partie de notre thèse, nous avons constaté l'existence de la crise dans la viticulture lorraine. Nous avons ensuite examiné quelles causes avaient occasionné cette crise. Ce sont, en premier lieu, les conditions défavorables de la culture : les maladies qui se sont abattues sur le vignoble ; la rareté de la main-d'œuvre, l'accroissement des salaires, la diminution des familles nombreuses, la cherté de la vie, conséquences de la dépopulation des campagnes et de l'émigration vers les nouveaux centres industriels ; la division infinitésimale des parcelles de vigne, qui met obstacle à tout progrès cultural ; enfin le poids toujours plus lourd des impôts.

En même temps que les frais de culture augmentaient dans de notables proportions, les bénéfices des vignerons baissaient sensiblement à la suite de la

diminution de la production et de l'avilissement des prix. Concurrencés par les vins du Midi, nos vins de pays ne se sont plus vendus et l'important débouché de la Champagne, leur dernière porte de sortie, leur fut fermé. Enfin une nuée d'intermédiaires s'est interposée entre viticulteurs et consommateurs au détriment de tous.

La crise devait donc fatalement éclater.

Nous allons maintenant étudier comment on peut en conjurer les causes. Il en est qui, malheureusement, sont difficiles sinon impossibles à combattre et qui, selon toute probabilité, ne feront que s'accentuer. Mais pour les autres, comme nous allons le voir, le remède peut être apporté soit par le législateur, soit surtout et plus souvent par les viticulteurs eux-mêmes.

CHAPITRE PREMIER

Améliorations des conditions de la Culture.

Quels remèdes apporter à la dépopulation des campagnes ? Comment diminuer les frais de main-d'œuvre ? Par quels moyens arrêter l'exode vers les villes ? A vrai dire nous n'en voyons pas. Les usines s'élèvent tous les jours en Lorraine et ont besoin d'ouvriers. Nous croyons que la dépopulation des campagnes ne fera que s'accentuer.

Peut-être une réaction se produira-t-elle par la force des choses (1). Il y aura dans les centres industriels surabondance de main-d'œuvre et les patrons en profiteront pour baisser les salaires. D'autre part il est probable que le prix de la journée à la campagne continuera son mouvement ascendant. La loi

(1) Cf. BATTANCHON. — La raréfaction de la main-d'œuvre. Progrès agricole et viticole. Tome 37, p. 245.

de l'offre et de la demande rétablira l'équilibre ; les ouvriers ne trouvant plus d'avantages à quitter leur village, y resteront.

Mais quand se produira cette réaction, si tant est qu'elle doive jamais se produire ? Dans cinquante, cent ans peut-être. L'industrie lorraine n'a pas encore atteint son apogée ; on découvre sans cesse des gisements, on demande des concessions et nous verrons surgir bien des nouvelles exploitations.

Peut être, la loi du 5 avril 1910 sur les retraites ouvrières et paysannes, qui va recevoir son application en juillet prochain, contribuera à retenir au village certains ouvriers assurés désormais du pain de leurs vieux jours.

Mais actuellement la main-d'œuvre va diminuant de plus en plus. Aussi les propriétaires doivent chercher à en restreindre l'importance.

Pour ce faire, il faut substituer à la plantation actuelle en plants disséminés, la plantation en lignes. Jusqu'à présent un petit nombre de vignerons lorrains ont osé rompre d'une façon aussi radicale avec leurs anciennes habitudes, mais étant donné les avantages de ce mode de plantation, il est certain que d'ici vingt ans, tous l'auront adopté lors de leurs nouveaux provignages ou de leurs reconstitutions.

La plantation en lignes, avec le système du bouturage souterrain, permet d'abord une plus grande rapidité dans la constitution du vignoble ; il faut y ajouter une moins grande dépense : elle revient environ à 150 fr. par hectare ; et les souches, fran-

ches de pied, ont une durée beaucoup plus grande que celles plantées en fosse.

Dans ces vignes en lignes, on peut remplacer les échalas par des rangées de fil de fer qui ne coûtent guère plus cher, avec cet avantage que leurs réparations d'entretien sont de beaucoup moins onéreuses que le remplacement des échalas (1).

Le nombre des ceps étant réduit d'environ moitié, les frais de taille, d'accolage, de rebrisage et de rognage sont aussi diminués dans la même proportion.

Enfin, ces vignes en lignes peuvent se cultiver à la charrue à cheval, culture plus rapide et plus économique que le bêchage (2).

Le grand argument qu'invoquent les vignerons réfractaires contre ce nouveau mode de plantation, est la diminution du nombre des ceps. « Vingt mille « ceps, prétendent-ils, ne peuvent donner autant de « raisins que cinquante mille ».

Pour leur répondre, l'expérience vient ici confirmer les considérations théoriques qu'on leur oppose. Les viticulteurs en effet, qui, depuis une quinzaine d'années, ont adopté ce mode de culture, ont vu leurs récoltes augmenter plutôt que diminuer.

Quoiqu'il en soit, nous avons vu des vignes ainsi plantées ayant une vigueur exceptionnellle et en 1907 1908, 1909, elles ont produit une récolte aussi abondante que leurs voisines en plants disséminés.

---

(1) Environ 1/15 par an.
(2) Quoique peut-être plus superficielle.

La viticulture manque de bras parce qu'elle ne peut plus, en ce moment tout au moins, nourrir son homme. L'émigration a atteint son maximum annuel après les désastres de 1909 et de 1910, et il est presque certain que si nous faisions deux ou trois bonnes récoltes, l'exode s'arrêterait spontanément. Car bien des ouvriers aiment mieux gagner 2 fr. chez eux et en économiser un, que de recevoir 6 ou 7 fr. par jour et d'en dépenser la plus grande partie, comme cela se voit fréquemment dans les villes. Et il existe encore des vignerons qui préfèrent, à l'asservissement des usines, le travail de la vigne qui, s'il est parfois plus pénible, est toujours plus noble et assure du moins la liberté.

***

Le meilleur remède contre les maladies de la vigne en même temps que le plus simple et le moins coûteux est hors de notre portée : c'est le soleil. Si nos printemps et nos étés étaient beaux et chauds, les insectes et les champignons n'apparaîtraient pas et nous ferions de magnifiques vendanges.

L'invasion des maladies crytogamiques a modifié du tout au tout la viticulture. De simple qu'elle était, la culture de la vigne est devenue scientifique. Le vigneron a été bouleversé par l'apparition de ces larves, de ces insectes invisibles qui viennent détruire sa récolte. Il n'a pas été préparé à les combattre ; il ne sait pas le faire et il ne parvient pas à préserver ses vignes.

Et comment le pourrait-il, puisqu'on ne le lui a jamais appris ? Nous n'avons pas en France d'en-

seignement professionnel viticole, pas plus au degré primaire qu'au degré supérieur. Nous possédons, il est vrai, une Ecole nationale de viticulture, mais elle se trouve située à Montpellier, en plein Midi, dans un pays où les conditions de la culture de la vigne sont différentes de celles du Nord-Est. Il n'y a d'ailleurs qu'un très petit nombre de nos compatriotes qui fréquentent cette Ecole.

Certes nous ne demandons pas qu'on supprime ni même qu'on déplace l'Ecole de Montpellier. Loin de nous cette pensée ! Dirigée par des maîtres éminents (1), notre Ecole nationale rend d'immenses services à la viticulture du Midi et de l'Algérie, en lui donnant des hommes de progrès, des viticulteurs instruits, des professeurs départementaux d'agriculture de réelle valeur.

Mais cette Ecole est trop régionale, ou plutôt trop méridionale pour être utile au pays tout entier. Il faudrait créer dans la région du Centre-Est, une institution identique où les jeunes gens lorrains, bourguignons, champenois qui se destinent à la culture de la vigne, viendraient acquèrir des connaissances à la fois théoriques et pratiques et seraient plus tard à même de rendre aux petits vignerons de leurs cantons, de signalés services, en prêchant d'exemple, en appliquant chez eux des méthodes nouvelles, en introduisant de meilleurs cépages, en

---

(1) L'un des principaux professeurs est M. L. Degrully, l'éminent directeur du Progrès agricole et viticole.

créant des pépinières et des vignes d'expériences, en montrant à leurs concitoyens les errements de la routine, pour les faire entrer dans la voie du progrès. Cette Ecole du Centre-Est est devenue nécessaire pour l'étude de la science viticole et ampélographique.

Voyons ce qu'à côté de nous a fait l'Allemagne qui n'est cependant pas une nation viticole. Elle a créé sur les bords du Rhin, à Rüdesheim, l'Ecole royale prussienne de viticulture, qui reçoit chaque année une subvention de 1.600.000 marks.

Pourquoi la France, qui produit près de la moitié du vin du monde entier, n'en fait-elle pas autant ?

Dans les villages du vignoble, l'enseignement de la viticulture, de l'ampélographie et de la vinification devrait être donné à l'école primaire. La plupart des élèves ne sont-ils pas destinés à devenir vignerons et l'instituteur leur rendrait un réel service en leur inculquant les premières notions du métier qu'ils feront toute leur vie. Dans les cours d'adultes notamment, les questions viticoles devraient tenir une large place et plusieurs leçons sur les maladies, les engrais, les associations, auraient une grande utilité.

Il arrive malheureusement trop souvent que l'instituteur venu de la ville ou d'un pays industriel, ne connaît rien aux questions viticoles et les dédaigne.

Il serait par conséquent très désirable que les instituteurs destinés aux communes du vignoble, soient originaires de la contrée, ou tout au moins qu'ils apprennent à l'Ecole normale, quelques notions de viticulture.

Malgré les tentatives et les efforts louables de plusieurs professeurs d'agriculture, cet enseignement viticole, professionnel et régional, est encore à créer, et il faut le faire sans retard pour le plus grand intérêt de notre viticulture. Nous aurons alors une élite de vignerons instruits qui réaliseront de notables améliorations.

Mais avant que l'Etat opère cette réforme, ce qui nécessitera un temps très long, il faut faire appel à l'initiative privée. Et ici déjà nous apercevons l'utilité des syndicats et associations. Par des conférences, des cours organisés pendant la mauvaise saison, ces sociétés peuvent propager et faire connaître les nouvelles méthodes. Elles peuvent également créer des vignes d'expériences, essayer différentes sortes d'engrais et comparer les résultats obtenus par chacun d'eux, de façon à pouvoir donner aux vignerons d'utiles conseils.

Les journaux, les bulletins agricoles peuvent eux aussi, rendre des services en tenant leurs lecteurs au courant de la situation, des marchés, des nouveautés. Et quoique, comme le dit Amblard, avec quelque exagération, « le vigneron de naissance se croit la « science infuse et n'ouvre jamais un livre d'agri- « culture (1) », les artcles sont lus et les conseils souvent suivis.

Malheureusement, en Lorraine comme dans toute la France, exception faite des organes des syndicats

---

(1) Amblard. — La culture de la vigne, p. 140.

et comices agricoles, les journaux sont trop « citadins ». Presque tous leurs articles sont écrits pour les habitants des villes ou des centres industriels et les questions agricoles sont reléguées en quatrième page, avec les réclames. La plupart du temps, les articles ruraux sont faits de coupures prises au hasard et n'ont aucune portée pratique. Le journal vraiment rural, vraiment campagnard n'existe pas.

Les maladies cryptogamiques ont causé de terribles ravages dans notre région. Elles ont considérablement accru les frais de production en nécessitant des travaux supplémentaires et des engrais nouveaux ; et malgré cela, elles ont été mal combattues parce qu'elles étaient mal connues. Pour pouvoir lutter contre elles avec efficacité et chance de succès, il faut développer l'instruction technique et professionnelle du vigneron. Nous avons indiqué différents moyens.

Nous ne pouvons guère compter sur l'Etat, mais en tous cas, nous sommes certains que, sur cette question comme sur bien d'autres, les Associations viticoles ne failliront pas à leur devoir.

***

Nous avons vu combien le vignoble lorrain est morcelé, divisé en parcelles minuscules et nous connaissons les nombreux inconvénients qui en sont la conséquence.

Il faut lutter énergiquement contre ce déchiquetage continuel des terres. Le remède est trouvé depuis longtemps. Il consiste dans la réunion de par-

celles voisines soit par achats, soit surtout par échanges.

Dans les adjudications, les vignes mises en vente sont souvent acquises et presque toujours poussées par les propriétaires des terrains limitrophes.

Mais toutes les parcelles ne sont pas mises en vente. Et c'est ici qu'apparaît la nécessité des échanges.

Deux propriétaires possédant deux vignes voisines dans des saisons différentes, les échangent l'une contre l'autre, et, sans dépenser d'argent, augmentent ainsi l'étendue de leurs terrains.

Lorsque l'un des terrains échangés a une valeur supérieure à l'autre, on insère dans l'acte une clause par laquelle le co-échangiste acquéreur du terrain le plus important remet à l'autre une soulte, somme destinée à servir de compensation.

Le législateur a d'ailleurs favorisé les échanges. La loi du 3 novembre 1884 réduit à 25 centimes pour cent, les droits d'enregistrement. Les honoraires du notaire rédacteur de l'acte sont de 1 pour cent (1). L'échange peut aussi se faire par acte sous seings privés. Enfin la loi du 23 avril 1905 affranchit les échanges du droit de timbre.

Il semble que l'on eut dû aboutir à d'excellents résultats. Mais jusqu'à présent, les échanges sont assez rares ; ils sont souvent entravés par des prétentions exagérées des co-échangistes. Le propriétaire

(1) Avec un minimum de cinq francs.

à qui un voisin vient faire des offres d'échange, s'imagine que son terrain a une plus grande valeur que celui qu'il acquerra. En outre l'échange avantagerait son voisin et cette pensée suffit pour l'empêcher de réaliser le projet. Il y a là un esprit de jalousie très difficile à corriger, un individualisme poussé à l'excès qui aboutit à de fâcheuses conséquences. Enfin dans chaque village du vignoble, se trouvent des coteaux privilégiés où chacun veut garder sa petite parcelle.

Cependant dans certains vignobles (1), les échanges commencent à entrer dans les mœurs. L'exemple a été donné par quelques propriétaires notables ; les autres vignerons ont vu les excellents résultats de ces opérations ; ils ont compris quels avantages ils pourraient en retirer, et ils entrent résolument dans la voie tracée.

Dans les pays voisins, dans certains Etats de l'empire d'Allemagne, dans le grand duché de Luxembourg, le morcellement a, grâce à ce système, notablement diminué.

La loi luxembourgeoise de 1883 (2), sur le remem-

---

1. A Saint-Maurice-sous-les-Côtes, on a fait depuis trois ans, un certain nombre d'échanges.

2) La loi luxembourgeoise de 1883, organise le remembrement des communes. Quand un certain nombre de propriétaires veulent procéder à cette opération, ils consultent tous leurs collègues et on remanie les propriétés de tous ceux qui donnent leur adhésion au projet et « les intéressés qui ne comparaissent pas à l'assemblée et ne formulent pas leur refus par écrit ou qui s'abstiennent du vote, sont censés donner leur adhésion à l'entreprise projetée ». Article 12.

brement des bans des communes, déclare dans son article 28 que : « Les charges réelles, privilèges, « hypothèques d'une propriété sont transférés sur le « terrain échangé sans aucun frais ». Voilà un article qu'il eut fallu introduire dans la loi française bien avant 1905.

Dans le Luxembourg, à Ettelbrück, sur une superficie de 87 hectares, divisée en 335 parcelles d'une contenance moyenne de 25 ares, appartenant à 93 propriétaires, on a fait 223 parcelles de 37 ares. A Manternach, 61 parcelles de 9 ares, appartenant à 24 propriétaires, ont été transformées en 31 parcelles de 17 ares (1).

***

Les chemins ruraux de défruitement constituent un autre remède au morcellement.

Un des inconvénients de la division des parcelles, c'est que la plupart des vignes sont enclavées les unes dans les autres, et pour s'y rendre, il faut traverser les propriétés voisines, ce qui occasionne toujours des désagréments.

Puis les engrais et les produits récoltés doivent être portés à dos d'homme jusqu'à la voie la plus proche, qui est souvent assez éloignée ; et ce sont des pertes de temps et des frais.

On doit donc encourager les communes et les particuliers à créer des chemins d'exploitation qui donne-

---

(1) Communication faite par M. Jules Bénard à la Société Nationale d'Agriculture en novembre 1897.

ront une plus-value aux vignes voisines. Mais cette entreprise qui au premier abord paraît toute simple, se heurte à une série de difficultés. La principale, c'est la question d'argent. Créer un chemin est chose coûteuse et la situation financière de la majorité de nos communes rurales est loin d'être brillante. Aussi nous comprenons que les municipalités hésitent avant de commencer un travail qui entraînera de fortes dépenses.

Un essai original, qui mérite d'être signalé, a été tenté par la commune d'Hattonchâtel. La municipalité a décidé la construction d'un chemin d'exploitation à travers les vignes et pour ce faire, a demandé aux propriétaires voisins qu'en compensation des avantages qu'ils retireraient de cette route, ils abandonnent gratuitement le terrain nécessaire. Un certain nombre ont acquiescé. Mais quelques autres ne veulent rien entendre et par jalousie, rivalité de famille ou politique, refusent de céder un pouce de leurs vignes. Malgré ces difficultés, le maire a confiance et espère aboutir.

La jalousie, les petites rivalités personnelles nuisent à ces travaux d'utilité publique. Ici encore les syndicats peuvent faire œuvre utile en luttant contre ce mauvais esprit, en facilitant les échanges, en aidant les communes à construire des voies d'exploitation (1), et surtout, par l'entr'aide mutuelle, ils

---

(1) A Laneuveville-devant-Nancy, le Syndicat agricole a créé plusieurs chemins de défruitement.

parviendront à réformer les mœurs et à placer au premier rang des préoccupations de leurs membres, les questions d'intérêt général.

***

Les impôts et contributions grèvent lourdement la viticulture ; pour remédier à cette fâcheuse situation, il n'y a qu'un moyen : les diminuer. La nouvelle évaluation des propriétés non bâties va réduire l'impôt foncier, nous l'espérons du moins ; mais par contre, nous voyons chaque année les droits de mutation augmenter dans de sérieuses proportions. Il ne faut pas nous bercer d'illusions trompeuses ; les budgets grossissent tous les ans, les dépenses s'accroissent et nous ne verrons certainement pas la diminution des droits d'enregistrement.

En tous cas, il faudrait au moins prendre pour base de fixation de ces droits, la valeur vénale des propriétés, établie d'une façon sûre dans les ventes publiques, au lieu des chiffres résultant des locations ou des bordereaux qui sont toujours inexacts et toujours trop élevés. En réalisant cette réforme si facile, on ne soulagerait sans doute pas beaucoup les vignerons mais on mettrait fin à un abus manifeste.

———

CHAPITRE II

Les nouveaux débouchés.

Les viticulteurs lorrains ont perdu à l'heure actuelle une grande partie de leurs débouchés : les vins du Midi et d'Algérie ont envahi le marché de notre région et fait sa conquête. D'autre part, depuis le décret de décembre 1908, leur grand débouché de la Champagne est hermétiquement fermé et nos vins ne prendront plus le chemin d'Epernay (1).

Les vignerons ne ressentent pas actuellement les effets de la fâcheuse situation où ils se trouvent, puisque la production fut nulle l'an dernier, mais

(1) En présence des manifestations des viticulteurs de l'Aube, il fut tout récemment question de supprimer par une loi nouvelle, les délimitations. Nous aurions lieu de nous en réjouir. Le vote par le Sénat de l'ordre du jour Denoix, le 10 avril 1911, a été accueilli très favorablement par tous les vignerons lorrains. Mais les troubles de la Marne prouvent que les Champenois délimités lutteront avec énergie pour le maintien de leur privilège. La question est loin d'être résolue définitivement.

vienne une année d'abondance et immédiatement la mévente sévira de nouveau avec beaucoup plus d'intensité (1).

Il nous faut donc dès à présent nous préoccuper d'assurer à nos futures récoltes des débouchés stables et rémunérateurs. Nous les rechercherons sur place, en France et à l'étranger.

Les vignerons devront d'abord essayer de reconquérir une partie du marché lorrain ; ce sera très difficile, car un certain nombre de consommateurs ont pris goût aux vins du Midi ou d'Algérie ; sans être pessimiste, nous croyons que, pour les vins ordinaires tout au moins, la lutte est insoutenable et ce serait courir à un désastre que la tenter. A moins de rétablir les douanes intérieures, chose qui ne peut même pas venir à l'esprit du législateur et dont nous ne sommes d'ailleurs nullement partisan, il faut abandonner en partie aux vins colorés la place qu'ils ont conquise et chercher à vendre nos vins ailleurs.

Nous ne devons pas toutefois négliger de surveiller les quantités qui viennent de Béziers ou de Narbonne. Nous avons remarqué que ces vins étaient souvent frelatés ; aussi faut-il exiger des expéditeurs un certificat d'origine et une garantie sérieuse de la pureté et de l'authenticité de leurs produits. Si les viticul-

---

(1) La mévente n'est pas à craindre pour 1911, car une grande partie de la récolte sera consommée sur place ; les amateurs de vins de pays renouvelleront leurs provisions épuisées. Mais le danger de mévente apparaîtra surtout lorsque les vignes reconstituées seront en pleine production.

teurs parviennent à interdire aux vins fraudés l'accès de la Lorraine, ils aboutiront à un excellent résultat et éviteront un engorgement ruineux du marché.

Quoiqu'il arrive, il restera toujours dans notre province, dans le vignoble notamment, un certain nombre d'amateurs de vins de pays, clients toujours fidèles, qui constitueront le débouché local. Aussi les vignerons doivent avoir à cœur de les conserver et de les retenir, en améliorant la qualité, en facilitant le paiement.

Enfin nous croyons que les nombreuses garnisons de la région pourraient faire partie de la clientèle de nos viticulteurs. Lorsqu'en effet ceux-ci sont appelés à la caserne, ils ne trouvent pas une goutte de vin de pays dans les cantines et ils sont obligés d'absorber des vins du Midi qu'ils n'aiment pas. Aussi en 1907, en pleine crise de mévente, le Syndicat viticole de Villers-sous-Prény, après avoir étudié la question, avait émis les vœux suivants :

1° « Qu'il soit fait une analyse sérieuse des pro-
« duits vendus dans les cantines sous la rubrique
« vins du Midi.

2° « Que, vu les bas prix actuels des vins de pays,
« l'autorité militaire use de son influence pour faci-
« liter dans les cantines, la vente de ces vins, qui
« d'ailleurs sont très appréciés par les soldats origi-
« naires de la région.

« Estimant que nos pays frontières ont déjà eu la
« lourde charge de supporter les bottes allemandes
« et les dures contributions de guerre, qu'ils seront

« les premiers exposés aux dévastations dans le « conflit qui surviendrait, il est donc du devoir de « l'autorité compétente de soulager dans la plus « large mesure nos pays déjà tant éprouvés, et pour « cela de favoriser la vente des vins de pays dans « les cantines (1). »

Ces vœux n'ont malheureusement pas abouti ; il est vrai que depuis cette époque, on n'a pas fait beaucoup de vin dans notre région. Il serait toutefois très utile que les associations viticoles en prennent bonne note et les renouvellent lors de circonstances plus favorables, de façon à introduire nos vins dans les cantines et les coopératives de compagnie.

***

En dehors de la Lorraine, on peut trouver des débouchés en France. Les voyages sans doute ne sont pas favorables à nos vins trop légers, qui demandent à leur arrivée, sinon des soins spéciaux, du moins un assez long repos. Toutefois nous pouvons les expédier à des distances assez éloignées.

Deux régions s'offrent à nous : le Nord et Paris.

Le promeneur qui, dans les rues de la capitale, examine soigneusement les devantures des cafés, bars, restaurants, aussi bien ceux de tout premier ordre que ceux de dernière catégorie, est frappé par le nombre de ces établissements qui annoncent aux clients des « vins gris de Lorraine ». La plus grande partie de ces vins n'a d'ailleurs jamais vu notre pro-

---

(1) *Le Bon Grain*, 1907, p. 51.

vince et vient en droite ligne du Var ou de l'Hérault, après avoir fait une station chez quelque droguiste.

Ce fait prouve que les Parisiens sont amateurs de nos vins gris et il faut exiger que ces vins soi-disant lorrains, viennent réellement de nos vignobles et soient manipulés chez nous et par nous.

Au besoin, si le législateur persiste dans la voie suivie jusqu'à présent, il faudrait demander la délimitation de la Lorraine viticole. On a déjà délimité la Champagne et les Charentes ; on s'apprête à faire de même pour la Bourgogne et le Bordelais. Pourquoi nous laisserions-nous oublier ?

Cette délimitation serait des plus faciles. La « Lorraine viticole » comprendrait nos trois départements ; et elle ne soulèverait pas les colères et les récriminations qui éclatent actuellement aux environs de Troyes et de Bar-sur-Aube. Jouissant d'une garantie sérieuse, nos vins prendraient le chemin de la capitale, où restaurateurs et cafetiers se les disputeraient pour notre plus grand avantage.

Pourquoi ne pas tenter également la conquête du Nord, consommateur de bière légère ? Le Midi l'a déjà essayé et a établi dans certaines villes des débits de vins. Ces cafés auraient pleinement réussi si une partie des vins qu'ils offraient aux clients n'avaient pas été frelatés. Pourquoi ne pas renouveler cette tentative avec nos vins moins alcoolisés que ceux du Midi, qui plairaient certainement aux habitants des Flandres.

Mais il faut d'abord faciliter la circulation du vin et obtenir des Compagnies de chemins de fer des

transports à prix réduits, comme en ont les méridionaux.

En second lieu, les vignerons réclament « la liberté du vin ». Plus une marchandise voyage librement, plus la vente en est facile. Or la régie entrave la libre circulation du vin et par suite nuit au développement de la consommation, non pas tant par le droit de 1 fr. 50 par hectolitre, mais surtout par les multiples formalités exigées lors de chaque expédition : congés, passavants, déclarations, formalités d'octroi qui causent des pertes de temps souvent considérables.

On ne compte plus les procès-verbaux ni les amendes qui résultent de cette législation que les viticulteurs n'hésitent pas à qualifier de barbare (1). La viticulture française étouffe dans un réseau étroit de réglementations. Pour favoriser son développement, il faut lui donner de l'air (2).

***

Il ne faut pas que les vignerons lorrains se limitent à Paris où la fraude leur fait concurrence, ni au

---

(1) La taxe sur le vin viole le principe de l'égalité devant l'impôt ; elle porte seulement sur la consommation taxée et non sur les vins consommés en franchise. Elle n'est pas proportionnelle à la valeur du produit : le litre à quelques sous et la bouteille de Thiaucourt ou de pineau de Bar paient exactement les mêmes droits. Enfin, la bière, les eaux minérales qui font à nos vins une si forte concurrence, circulent gratuitement et sans entraves.

Le marchand de vins, outre la patente commune à tous les commerçants, paie un droit de licence absolument injustifiable.

(2) A l'étranger, la régie des vins n'existe dans aucun pays viticole.

Cf. Degrully. — La libération du vin. Progrès agricole et viticole, 1902. Tome 35, p. 253.

débouché du Nord, très aléatoire. Ils doivent avoir plusieurs cordes à leur arc et assurer leur écoulement quelles que soient les circonstances. Que serait-il arrivé si après la délimitation de la Champagne, on avait récolté comme en 1904, 1.500.000 hectolitres ?

Notre région est frontière de l'Allemagne et de la Belgique ; nous avons dans ces deux pays des marchés à conquérir. Mais les droits d'entrée sur nos vins sont très élevés : 20 fr. par hectolitre en Belgique, 30 fr. en Allemagne. Et ces droits sont en réalité payés par les consommateurs, car les négociants augmentent le prix du vin proportionnellement aux tarifs de douane.

Aussi devons-nous essayer d'obtenir de ces deux puissances un abaissement de leurs droits d'entrée sur nos vins moyennant, bien entendu, une compensation quelconque sur un autre produit. Nos droits d'entrée sur les vins étrangers de 12 fr. par hectolitre, si difficilement obtenus grâce à l'énergique campagne d'un député lorrain, M. Jules Develle, ministre de l'agriculture (1), qui nous mettent à l'abri de l'invasion espagnole et italienne, doivent être maintenus (2).

---

(1) Cf. Les intérêts agricoles défendus par M. Jules Develle, p. 178.

(2) La France qui récolte près de la moitié du vin du monde entier, perçoit les droits les moins élevés sur les vins. A l'étranger, une pièce de 228 litres paie :

En Suisse, 21 francs ; en Belgique, 45 francs ; en Allemagne, 65 francs ; en Angleterre, 77 francs; aux Etats-Unis, 92 francs; en Russie, 147 francs.

La conquête du marché allemand serait surtout facile. L'Allemagne n'est pas un pays viticole (1) ; or, l'Allemand aime le vin et s'il n'en boit pas, c'est d'abord parce que les prix en sont trop élevés et ensuite parce que la consommation allemande est alimentée par des vins de qualité inférieure et souvent frelatés.

Les vignerons lorrains pourraient facilement diriger vers l'Est leurs exportations ; il faudrait à cet effet, créer une association qui établirait un entrepôt de vins dans une ville allemande. Le succès serait assuré, à condition toutefois de ne pas introduire dans l'affaire des négociants allemands qui chercheraient à s'attribuer la plus grande partie des bénéfices.

L'Allemagne est un champ bien préparé. N'oublions pas que, comme l'a dit Bismarck, « le vin doit devenir la boisson nationale de l'Allemagne ».

***

Mais si nous voulons avoir des chances sérieuses d'aboutir, il est nécessaire de modifier notre vinification et de nous spécialiser uniquement dans la fabrication des vins blancs et gris.

« La nature, dit M. Adrien Berget, a partagé entre « les régions comme entre les hommes, les aptitudes « vinicoles. Au Midi, la quantité et les vins colorés. « Au Nord-Est, les vins de fraîcheur à robe incolore,

---

(1) L'Allemagne possède 135.000 hectares de vignes, produisant annuellement entre deux et trois millions d'hectolitres.

« à légèreté stimulante et sans excès, blancs et « gris (1). »

M. Adrien Berget a parfaitement raison. Limitons nos vins rouges à la consommation locale, à la seconde cuvée, mais faisons pour nos clients des vins blancs et des vins gris, qui seuls peuvent conserver la faveur du consommateur et se défendre contre la bière envahissante et les vins du Midi. En outre, ils peuvent avoir un débouché commercial très étendu pour le coupage des vins d'Algérie et des vins étrangers.

A Paris, ce sont nos vins gris qui sont renommés et si nous voulons tenter la conquête de l'Allemagne, remarquons que ce sont les vins blancs qui ont le plus de succès. Sur les deux à trois millions d'hectolitres produits chaque année dans ce pays, la proportion des vins blancs est de 90 pour 100.

Enfin puisque nos vins font de l'excellent mousseux, pourquoi ne généraliserait-on pas l'exemple de la coopérative de Bruley qui, depuis trois ans, champagnise ses vins blancs et arrive ainsi à de très bons résultats ?

Nous en avons d'ailleurs parfaitement le droit. Un arrêt de la Cour d'appel de Besançon du 9 mars 1910 est formel sur ce point (2). Le terme de « vin cham-

(1) Berget. — La viticulture septentrionale. Progrès agricole et viticole, 1907. Tome 46, p. 438.

2) Voici les principaux considérants de l'arrêt de Besançon : « Attendu que, tandis que le mot « champagne » désigne un produit

pagnisé » peut être employé pour tous les vins mousseux obtenus par les procédés de la méthode champenoise.

Nous trouverons ainsi un débouché compensateur du préjudice que cause à nos vignerons la délimitation de la Champagne.

« Un vignoble, écrit le docteur Guyot, n'a de répu-« tation et n'est prospère que dans la mesure où il « a une production particulière originale. » Cette production originale, c'est dans notre région, celle des vins blancs et des vins gris. Il faut donc, si nous voulons assurer des débouchés aux produits de la viticulture lorraine, entrer hardiment dans cette voie et nous y spécialiser (1).

---

fabriqué, le mot « champagnisé » désigne un procédé de fabrication ayant pour objet de rendre le vin mousseux et pétillant,

Que ce procédé n'est pas la propriété exclusive des viticulteurs et négociants de champagne, mais est au contraire dans le domaine public,

Que sans doute le mot « champagnisé » est un dérivé du mot « champagne », mais que ce dérivé a un sens tout différent du vocable primitif, qu'il a son individualité propre,

Que dans ces conditions et d'après le droit commun, tous ceux qui fabriquent des vins mousseux par la méthode champenoise, par la champagnisation, peuvent qualifier de vins champagnisés, leurs produits. »

(1) Nous souffrons aussi d'un encépagement défectueux qu'il faudrait modifier lors de la reconstitution. Cf. à ce sujet, la thèse déjà citée de M. Jacques Riston.

CHAPITRE III

Les associations viticoles.

Suivant l'exemple des travailleurs de l'industrie et des agriculteurs, les vignerons ont compris la nécessité de s'unir pour défendre leurs intérêts professionnels et assurer la conservation de la vigne. Aussi depuis quelques années, avons-nous assisté dans le monde entier à la création de sociétés viticoles de types divers.

Ces formes d'associations se ramènent à trois principales : les grandes sociétés de viticulture, les syndicats et les coopératives. Toutes existent en Lorraine comme en France et à l'étranger, en Allemagne notamment. Nous allons les étudier successivement.

§ 1. — LES SOCIÉTÉS DE VITICULTURE

Parmi les associations viticoles, celles que nous désignons sous le nom général de « sociétés de viticulture », sont assurément les plus anciennes. Elles groupent les viticulteurs d'une vaste région : un département, une province, parfois même, comme la Société des Viticulteurs de France ou le Comité du Vin de France, un pays tout entier. Elles sont surtout composées de propriétaires notables, de professeurs, d'ingénieurs agricoles. Elles ont pour but principal tantôt le développement de l'instruction technique par l'établissement de cours spéciaux de viticulture et d'ampélographie ; tantôt l'étude des maladies et des moyens de les combattre ; tantôt enfin, la création de vignes d'expériences et l'examen des procédés divers de vinification.

Ces Sociétés se réunissent de temps à autre dans les principales villes de leur rayon d'action, organisent des congrès, des expositions, s'efforcent d'agir sur les membres du Parlement afin d'obtenir le vote des réformes législatives désirées.

Dans notre région, la plus ancienne de ces sociétés de viticulture est la « Ligue des Viticulteurs lorrains » fondée en 1889 par M. Jules Brice, député de Meurthe-etMoselle, qui en fut le premier président. Cette Ligue compte cinq cents vignerons ; elle publie un journal hebdomadaire, *Le Bélier,* et un bulletin bimensuel, *Le Bon Grain ;* elle s'occupe de toutes les

questions intéressant la viticulture et depuis environ quatre ans, consacre plus spécialement ses efforts à la formation de syndicats communaux (1).

Depuis décembre 1908 existe à Nancy la « Société Lorraine de Viticulture et d'Ampélographie » (2).

Son but, dit l'article 2 de ses statuts, est « de créer « une union nécessaire entre tous les viticulteurs de « la Lorraine, ...de s'occuper d'une façon très active « de la reconstitution du vignoble lorrain sur des « bases rationnelles, de propager les meilleures « méthodes pratiques et économiques de la culture « de la vigne, d'étudier les cépages de la région... « enfin de prendre partout où besoin sera, la défense « des intérêts collectifs de la viticulture lorraine ».

Cette Société publie une revue mensuelle : *La Vigne en Lorraine*. Elle a organisé à la Bourse du Commerce de Nancy le 29 janvier 1911, un intéressant Congrès où fut discutée la question des cépages à cultiver dans notre région.

Il existe encore à Bar-le-Duc, ainsi qu'à Commercy, des « Syndicats mixtes de recherches et de traitements ». Ce sont des comités d'études et de vigilance contre le phylloxéra, créés en 1897. Ils ont pour mission de surveiller les vignobles de leur ressort, de signaler à l'Administration les faits qui paraîtraient de nature à présenter des dangers au point de vue de

1) La Ligue des Viticulteurs lorrains a son siège social à Nancy, 6, rue de l'Equitation.

2) La Société Lorraine de viticulture et d'ampélographie a son siège social, 4, rue Chanzy, à Nancy.

la propagation de l'insecte ; de faire dans les communes viticoles, des conférences pratiques, et enfin de former des moniteurs capables de reconnaître facilement l'insecte et d'appliquer les moyens de guérison.

Dans les Vosges enfin, nous trouvons la « Société Vosgienne de Viticulture et d'Ampélographie », dont le siège social est à Lamarche et qui a pour but la création d'écoles de greffage et la reconstitution du vignoble vosgien (1).

Ces Associations, éminemment utiles à la viticulture, sont presque exclusivement techniques ; elles n'abordent que rarement les questions économiques ou sociales.

§ 2. — LES SYNDICATS VITICOLES

« Propager et aider à appliquer les meilleures « méthodes de culture ;

« Faire porter à la terre des récoltes plus abon- « dantes ;

« Améliorer ainsi la condition du cultivateur et lui « assurer par des institutions d'assistance et de pré- « voyance, la sécurité du lendemain ;

« L'amener à apprécier et à aimer sa profession ;

---

(1) Cette Société est présidée par M. Millot, viticulteur-pépiniériste à Mandres-sur-Vair, dont la compétence viticole est bien connue dans notre région.

« Le convaincre qu'il vaut mieux pour lui, rester « aux champs qu'aller chercher fortune à la ville « pour n'y trouver plus souvent que la misère ;

« Entretenir la bonne harmonie entre ceux qui font « travailler et ceux qui travaillent ;

« Et ce faisant, contribuer à la prospérité de l'Agri- « culture et de la Patrie.

« C'est là l'œuvre la plus utile et la plus belle... et « les syndicats agricoles et viticoles sont un merveil- « leux instrument pour l'accomplir (1). »

Tel est le programme des syndicats agricoles et viticoles.

« Partout ils ont fait leurs preuves, continue M. de « Gailhard-Bancel ; il en existe déjà plusieurs mil- « liers en France et partout ils ont vulgarisé les « progrès agricoles, facilité leur application et rendu « aux petits cultivateurs, les services les plus impor- « tants et les plus variés. »

En Lorraine, les syndicats ont aussi montré quelle était leur importance et leur utilité. Le champ ouvert à leur activité est des plus vastes et un certain nombre d'entre eux se sont signalés par leur initiative et leur hardiesse.

Les syndicats viticoles rendent des services professionnels, économiques, sociaux et moraux.

Au point de vue professionnel, les syndicats peuvent développer l'enseignement technique, dont nous

---

1. Gailhard-Bancel (de). — Manuel des Syndicats agricoles, [illegible] p. 1.

avons démontré l'insuffisance en Lorraine. Malheureusement il n'y a encore presque rien de fait et on ne peut que le regretter. Signalons cependant les cours de greffage institués à Lamarche par la Société de Viticulture vosgienne (1).

Certains syndicats comme celui de Bar-le-Duc, ont organisé l'enseignement pratique en créant des pépinières et des vignes d'expériences. La vigne de Bar-le-Duc a coûté près de 4.000 fr. Sa superficie est de 67 ares. Une partie a été conservée et cultivée d'après l'ancienne méthode ; cette partie a été divisée en onze portions dont l'une reste sans engrais ; les dix autres reçoivent des fumures variées. L'autre partie de la vigne a été défoncée et replantée en cépages divers : cépages américains non greffés, cépages français greffés sur américains, cépages indigènes, cépages étrangers, etc...

Cette vigne donne des résultats intéressants pour les viticulteurs de la région.

Les syndicats viticoles peuvent jouer un rôle efficace dans la lutte contre les maladies et contre les gelées de printemps. Il y a une vingtaine d'années, il existait dans notre région, un certain nombre d'associations créées spécialement dans ce but, notamment

(1) Les Syndicats viticoles lorrains devraient suivre l'exemple de l'Union des Syndicats du Sud-Est qui a organisé l'enseignement professionnel dans plus de 300 écoles, et le sanctionne par un certificat d'études, délivré à la suite d'un examen sérieux que subissent chaque année un millier de candidats (dont deux tiers jeunes gens et un tiers jeunes filles).

à Thiaucourt et à Saint-Maurice-sous-les-Côtes. Elles avaient une organisation militaire. Leurs membres étaient répartis en escouades et en sections, sous le commandement de sergents et de capitaines. Lorsqu'un refroidissement de la température faisait prévoir la gelée, quelques hommes veillaient pendant la nuit, surveillant attentivement le thermomètre, et en cas de danger, donnaient l'alarme au son du clairon. Les escouades se rendaient alors sur les différents points du vignoble pour y allumer et entretenir les feux de paille humide imprégnée de goudron, destinés à entraver l'action de la gelée.

La plupart de ces syndicats ont malheureusement disparu à la suite du découragement qui s'est emparé des vignerons lorrains depuis quelques années.

Ce n'est pas tout de connaître de bonnes méthodes de culture ; il faut en faciliter l'application, et les syndicats n'ont pas manqué à cette tâche. Tous se sont efforcés de procurer à leurs adhérents, à des conditions meilleures de prix et de qualité, les choses dont ils pouvaient avoir besoin pour la culture de la vigne et la vinification : engrais, plants, fils de fer, échalas, etc... Quelques-uns se bornent à servir d'intermédiaires et mettent les syndiqués en rapports directs avec les négociants, se contentant de leur obtenir des remises assez importantes et parfois de contrôler la qualité des marchandises.

Les principaux produits que tous les syndicats viticoles lorrains ont fournis en importante quantité et qu'ils ont appris en même temps à employer avec

succès, sont les engrais et les compositions chimiques destinés à combattre les maladies : soufre, sulfate de cuivre, bouillie bourguignonne, etc... Un certain nombre de ces engrais étaient frelatés. Les syndicats ont mis bon ordre à cet état de choses ; par les analyses fréquentes qu'ils ont fait faire, ils ont rendu la fraude impossible. En outre, en faisant directement des achats en gros aux fabricants, ils sont parvenus à une baisse sensible des prix et ont favorisé ainsi la généralisation de l'emploi des engrais chimiques.

Quelques syndicats se sont rendus acquéreurs de certains instruments tels que pressoirs, alambics, qui coûtent fort cher et ne servent que quelques jours par an. Ils les mettent à la disposition de leurs membres moyennant une modique rétribution. De cette façon, de petits vignerons peuvent utiliser des instruments que leurs modiques ressources n'auraient pas permis d'acheter et qu'ils loueraient fort cher à leurs propriétaires ; grâce à l'association, ils bénéficient des avantages de la grande culture.

Le Syndicat viticole de Blénod-les-Toul, fondé en 1906, a acheté au moyen d'un emprunt, un pressoir nouveau modèle, pour la somme de 1.600 fr. Le pressoir est mis à la disposition des syndiqués moyennant une redevance de 0 fr. 20 par charge de quarante litres pour les vins gris, et de 0 fr. 30 pour les vins rouges. Lorsque le pressurage est complètement terminé, la somme recueillie est divisée en deux parts : l'une est employée à l'amortissement de la dette du syndicat, l'autre sert à payer le pressurier.

Les autres pressoirs particuliers du village de Blénod demandent par charge, dix centimes de plus que le syndicat. Les syndiqués réalisent donc une économie.

Le tableau suivant nous donne une idée de l'usage fait du pressoir syndical (1).

Années.	Hectolitres pressurés.	Nombre de vignerons s'étant servis du pressoir.
1906	565 20	58
1907	698 80	60
1908	770 »	56
1909 (récolte médiocre)	315 »	50
1910 (récolte presque nulle)	79 20	15

Le Syndicat viticole de Millery, près Pont-à-Mousson, a imité l'exemple de Blénod et a fait l'acquisition en 1908 d'un pressoir « Idéal », pour la somme de 1.800 fr., au moyen d'un emprunt. Chaque pain contient onze hectolitres ; les syndiqués paient une redevance de 4 fr. par pain plein ou de 3 fr. par demi-pain. « Ce pressoir fonctionne à la perfection et nous « donne pleine satisfaction, nous écrit M. Ed. Guil- « laume, président du Syndicat de Millery. Malheu- « reusement en 1910, le défaut de récolte l'a empêché « de sortir de son hangar. »

Les alambics, comme les pressoirs, sont des instruments d'un prix élevé, qui, bien qu'étant utilisés peu de temps chaque année, n'en sont pas moins indis-

(1) Renseignements donnés par M. Bouchon-Montignaut, président du Syndicat viticole de Blénod-les-Toul.

pensables aux viticulteurs lorrains ; ceux-ci, en effet, sont tous bouilleurs de cru et distillent pendant l'hiver les marcs de leurs raisins et les mirabelles de leurs vergers. La plupart du temps ils s'adressent pour ce travail aux distillateurs ambulants, ce qui leur coûte cher. Aussi un certain nombre de syndicats viticoles se sont rendus acquéreurs d'alambics et les louent à bon marché à leurs adhérents (1).

En 1904, le Syndicat de Chenevières a acheté un alambic qui, dans sa première campagne 1904-1905, a distillé 680 litres d'eau-de-vie. La redevance demandée est de 0 fr. 25 par litre.

A Sanzey, l'alambic est payé à l'heure, à raison de 0 fr. 10.

Lors d'une assemblée générale tenue en 1904, les vignerons syndiqués de Tremblecourt ont décidé de se rendre collectivement acquéreurs d'un alambic. Ils ont constitué le capital d'achat au moyen de bons de 5 fr. et ont convenu que l'appareil serait utilisé par eux moyennant une indemnité journalière destinée à parfaire aux réparations et à l'usure. Le prix de location fixé d'abord à 1 fr. 50, fut dans la suite abaissé à 1 fr. « Le chiffre des marcs distillés pendant ces « dernières années est presque insignifiant en raison « des récoltes déficitaires, nous écrit M. Louis Chré- « tien, président du Syndicat de Tremblecourt, mais « pendant les bonnes années, notre alambic distille

(1) Cf. L. Thouvenin. — Les alambics syndicaux. Almanach des Syndicats du Nord-Est, 1906, p. 150.

« environ 10 hectolitres de marcs par jour et rend de « très grands services. Jusqu'à présent la Régie « admet la collectivité ; elle perçoit un droit de muta- « tion de 0 fr. 10 chaque fois que l'appareil change « de domicile. De cette façon chacun peut faire son « travail chez soi, ce qui est très avantageux. »

Quelques syndicats ont acheté d'autres instruments. Le Syndicat de Bouxières-aux-Dames et celui de Sainte-Geneviève se sont rendus acquéreurs de pulvérisateurs qui sont loués aux membres moyennant 0 fr. 05 par hommée (1). A Sainte-Geneviève en 1910, en raison de l'absence de récolte, on n'a pas fait payer la redevance.

Le Syndicat de Bayon, fondé en 1908, a acquis pour 60 fr. un pal à sulfurer et ses accessoires. L'appareil est loué aux vignerons syndiqués à raison de 0 fr. 50 par hommée de deux ares quarante centiares.

Tous ces syndicats qui assurent la production à bon compte, ne peuvent se désintéresser de la vente des vins et doivent chercher à leur assurer un écoulement régulier et rémunérateur. Mais jusqu'à présent, ils ne s'en sont guère préoccupés car cette partie de leur tâche est singulièrement difficile et délicate, et la plupart d'entre eux, dans notre région, se sont bornés à se passer du concours de certains intermédiaires tels que courtiers et indicateurs, dont ils ont pris la place. Ils renseignent également les vignerons sur les

(1) L'hommée vaut à Bouxières-aux-Dames, deux ares quatre centiares ; à Sainte-Geneviève, un are cinquante centiares.

prix et les mettent en garde contre les faux bruits lancés et propagés par certains commerçants.

Les syndicats viticoles peuvent encore coopérer vigoureusement à la répression de la fraude, surtout depuis la loi du 31 janvier 1907 qui leur reconnaît le droit de prendre l'initiative des poursuites et d'intervenir aux procès intentés contre les fraudeurs, à titre de parties civiles (1). Jusqu'à présent en Lorraine, ils n'ont pas usé de ce droit.

Enfin les syndicats viticoles jouent un rôle social par la création d'institutions de prévoyance et d'assistance, telles que caisses rurales, sociétés coopératives de consommation, sociétés de secours mutuels, caisses de retraites et de dotation, assurances mutuelles, etc...

Nous n'avons pas l'intention d'étudier chacune de ces sociétés ; voyons seulement ce qui a été fait dans ce sens par les syndicats viticoles lorrains.

Des caisses rurales ou de crédit agricole ont été fondées à Sainte-Geneviève, Fresnes-en-Woëvre, Mirecourt ; des caisses de retraites et de dotation existent à Blénod-les-Toul, Bruley, Bouxières-aux-Dames, Villers-sous-Prény, Sanzey, Sainte-Gene-

---

(1) Cette loi du 31 janvier 1907 est intervenue à la suite de l'arrêt de la Cour de cassation du 8 novembre 1906, confirmant un arrêt de la Cour d'appel de Lyon, du 22 juin 1905, qui lui-même, réformait un jugement du Tribunal de Villefranche, du 26 janvier 1905. Ce Tribunal avait, sur la requête des Syndicats viticoles du Beaujolais, condamné un certain nombre de marchands de vin de la région qui, pour couvrir leurs mouillages, avaient eu recours aux acquits fictifs.

vière. A Euvezin, « l'Economie », et à Tremblecourt, « La Petite Lorraine », sociétés coopératives de consommation, permettent aux vignerons d'acheter toutes sortes de marchandises à un prix moins élevé que chez l'épicier du village ou le quincaillier de la ville voisine.

Enfin des caisses d'assurances mutuelles contre l'incendie, contre la mortalité du bétail ont été créées dans bon nombre de communes du vignoble sur l'initiative de vignerons syndicalistes (1).

Les syndicats viticoles lorrains, dans le cercle où s'exerce directement leur action, ont ainsi rendu de nombreux services aux populations rurales. Outre les avantages professionnels, techniques, économiques que nous avons énumérés et étudiés, ils ont encore contribué à résoudre pacifiquement, par la voie de l'arbitrage, bien des difficultés, bien des litiges, qui, sans leur intervention, se seraient aggravés et auraient donné naissance à des procès ruineux. Ils ont rapproché les classes et ont fourni aux viticulteurs favorisés des dons de la fortune ou de l'instruction, les moyens de venir en aide aux vignerons moins bien partagés.

Sans doute dans notre région, le mouvement syndical viticole est encore à ses premiers pas ; il faut espérer qu'en présence des résultats déjà obtenus, il

---

(1) Toutes ces associations sont groupées en fédérations et affiliées à l'Union des Syndicats Lorrains : siège social, 6, rue de l'Equitation, Nancy.

ne s'arrêtera pas et qu'il parviendra sous peu à s'implanter dans toutes les communes du vignoble lorrain.

§ 3. — LA COOPÉRATION DANS LA VITICULTURE

« Parmi toutes les assises de ce sol noté si long-
« temps comme absolument défavorable à l'organi-
« sation coopérative, qu'est l'agriculture en général,
« écrit M. Adrien Berget, il n'est pas de terrain plus
« naturellement ingrat que la viticulture (1). »

Les vignerons sont en effet extrêmement individualistes. Ils semblent avoir pris pour devise « Chacun chez soi, chacun pour soi ». Ce caractère tient à ce que la culture de la vigne, surtout depuis qu'elle devient de plus en plus scientifique, développe leur valeur individuelle en exigeant d'eux une instruction suffisante ; elle leur donne en outre une indépendance complète : ils n'ont pas besoin de se rendre de mutuels services.

Cependant les vignerons sont sociables : les villages viticoles sont très rapprochés ; les habitations sont agglomérées ; la coutume des veillées d'hiver s'est maintenue presque partout. Or si l'intelligence développe l'individualisme, elle développe aussi l'aptitude à comprendre les situations et à chercher les

(1) BERGET. — La coopération dans la viticulture européenne, p. 69.

moyens de se tirer d'embarras. Aussi les idées de coopération qui, de prime abord, paraissent n'avoir aucune chance de succès, ont fait leur chemin dans le monde viticole et abouti à des résultats satisfaisants.

Pour résoudre le problème qui s'impose à l'heure actuelle à la viticulture française et spécialement à la viticulture lorraine, de l'organisation de la production, de la recherche de débouchés nouveaux, de la réduction, sinon de la suppression des intermédiaires, il faut une entente parfaite entre vignerons pour une action commune. Et comment réaliser cette entente, mieux que par l'association solidement organisée ?

L'association sous la forme syndicale, quoique encore bien novice, a déjà fait ses preuves dans le vignoble lorrain.

Mais le syndicat n'est pas suffisant : il groupe les vignerons pour la défense de leurs intérêts généraux. Il faut une autre association dans laquelle les membres sont unis par des liens plus étroits pour effectuer la production et la vente en commun du vin : c'est la coopérative viticole.

Par elle en effet, les viticulteurs lorrains pourront arriver à la vinification collective qui leur permettra d'employer des procédés perfectionnés et de fabriquer les vins blancs et gris, plus rémunérateurs ; par elle, ils auront la facilité d'organiser la vente directe au consommateur et de constituer une clientèle bourgeoise, apanage exclusif des grands propriétaires :

les petits vignerons bénéficieront ainsi des avantages de la grande propriété.

Le principe de la coopérative viticole est celui-ci : quand les vignerons d'une commune, soit pour cause de surproduction, soit par suite de défaut d'outillage, soit encore par suite de l'action des intermédiaires, ne vendent pas leur vin ou le vendent mal, ils se réunissent pour traiter en commun leurs produits dans des locaux munis d'un outillage perfectionné, afin de diminuer les prix de revient. Pour ce faire, ils sont amenés à créer une société coopérative sur le type des sociétés civiles ou sur celui des sociétés commerciales anonymes à capital variable. On constitue un capital par parts de 25 fr. avec lequel on fait les premiers frais d'installation. Pour la suite, la coopérative naissante fait un emprunt à la Caisse de crédit de sa région et peut développer son action. Une fois les premiers succès acquis, elle apparaît comme l'organisme le plus commode et le plus indispensable dont tout le monde veut user. Le travail du viticulteur est simplifié : la transformation du raisin, son logement dans les cuves ou tonneaux ne le regardent plus. Enfin pour la vente, il n'est plus obligé d'accepter, dès la vendange, les prix dérisoires qu'on lui offrait quand il était seul et isolé. Dès la livraison des raisins, la coopérative avance une partie du prix au vigneron besogneux.

Tel est le mécanisme de cette organisation qui repose sur la confiance réciproque et sur la solidarité mutuelle.

M. Adrien Berget distingue quatre types principaux de coopératives viticoles (1).

En premier lieu, il place les distilleries coopératives, qui transforment en eau-de-vie, les marcs et les sous-produits de leurs membres. Les alambics syndicaux lorrains de Chenevières, Sanzey et Tremblecourt, que nous avons décrit plus haut, se rapprochent assez de ces distilleries et rendent en partie les mêmes services.

M. Berget met au second rang les sociétés de vinification qui, comme leur nom l'indique, se bornent à la vinification collective des récoltes pour remédier à l'insuffisance du matériel vinaire des viticulteurs. C'est ce que font en somme les vignerons de Millery et de Blénod avec leurs pressoirs syndicaux.

Les sociétés de vinification sont fort nombreuses en Allemagne, dans la vallée du Rhin et dans le Wurtemberg. On en rencontre quelques-unes en Suisse.

Viennent ensuite les caves coopératives de consommation, organisées en Italie notamment, sous le nom de « cantini sociali » par les grandes sociétés coopératives de consommation qui fabriquent elles-mêmes le vin qu'elles livrent à leurs clients.

Enfin, nous trouvons les caves coopératives vigneronnes, qui réalisent le type parfait de la coopérative viticole et qui sont à la fois coopératives d'achat, de production et de vente. Elles ont pour modèle les

---

(1) Cf. Berget. — Ouv. cit., p. 531.

Winzervereine de la vallée de l'Ahr en Allemagne, et en France, la Cave coopérative de Camps, en Provence.

Les vignerons du village de Camps, frappés de la dépendance dans laquelle ils se trouvaient vis-à-vis du commerce, résolurent de se soustraire à ses exigences et en 1905, fondèrent une cave coopérative au moyen d'un capital de 8.500 fr., divisé en parts de 25 fr. Avec ce modeste capital augmenté en 1907, grâce à un emprunt à long terme fait à la caisse régionale de crédit, on construisit une vaste cave pourvue de tous les appareils nécessaires à une bonne vinification.

Cette coopérative fonctionne de la manière suivante : Quinze jours avant la vendange, une commission visite les vignes et exclut celles dont la récolte se présente mal, les raisins défectueux devant être traités séparèment. La cueillette est faite aux frais de chaque sociétaire. A l'arrivée à la cave, le raisin est pesé, et son propriétaire reçoit un récépissé mentionnant les quantités qu'il a apportées. Le raisin devient à ce moment la propriété de la coopérative. Lorsque le vin est fait, le conseil d'administration décide des prix de vente ; tantôt il traite avec des commerçants, tantôt met en adjudication. Chaque coopérateur a droit à 71 litres de vin par 100 kilogrammes de raisins apportés. Il peut retirer en nature sa provision ménagère.

Lorsque le vin est vendu, la répartition du prix est faite entre les coopérateurs. S'il s'en trouve de beso-

gneux, la coopérative leur avance le prix de leurs raisins, par l'intermédiaire de la caisse de crédit.

La Cave coopérative de Camps, formée entre douze vignerons en compte aujourd'hui plus de cent. Elle peut servir de modèle aux autres sociétés du même genre.

Dans le Midi, il existe d'autres caves coopératives. Les plus connues sont « l'Association des Vignerons libres de Maraussan », « l'Egalitaire de Cébazan », « l'Avenir social de Maureilhan », etc... Toutes fonctionnent à merveille. Malheureusement plusieurs d'entre elles n'ont pu éviter la politique et se sont ainsi fermées à un grand nombre de viticulteurs.

Plus près de notre région, en Champagne, nous trouvons aussi des coopératives viticoles. Elles ne se contentent pas de la vinification en commun des raisins, mais fabriquent du vin de Champagne.

La plus importante est la Cave coopérative de Chamery, fondée en 1902 par M. de Boham, président du Syndicat de la Champagne. Les coopérateurs ont traité au début trente-cinq pièces de vin par an. Aujourd'hui ils atteignent deux cents pièces. De 1902 à 1908, ils ont champagnisé 108.000 bouteilles. La coopérative possède un capital de 103.000 fr. sur lequel elle redoit 32.000 fr. à la caisse rurale de la commune. Les vignerons associés ont fait un bénéfice de cent pour cent (1).

---

(1) Boham (de). — La coopération viticole en Champagne. Almanach des Syndicats du Nord-Est, 1909.

« La coopérative de Chamery, écrit M. de Boham, « a procuré d'autres avantages. Le travail si minu- « tieux, si long, si délicat du champagne se fait par « les membres du syndicat. Les journées leur sont « payées au tarif des ouvriers des caves. La manu- « tention des vins, les soutirages, la mise en bou- « teilles, le dégorgement, le bouchage, procurent au « vigneron, pendant les mortes saisons, un travail « rémunérateur. Ce n'est plus l'aisance, c'est la pros- « périté. »

L'exemple de Chamery fut suivi ; plusieurs coopératives se sont fondées à Avenay, Verzenay, Trépail, etc... (1).

Les viticulteurs champenois et méridionaux, allemands et italiens peuvent être fiers de leur œuvre et des résultats auxquels elle a abouti.

Quant à nous, Lorrains, moins avancés dans cette voie de progrès, nous ne possédons dans notre vignoble qu'une seule cave coopérative : celle de Bruley, près de Toul.

Cette association fut fondée le 20 septembre 1906 par quelques audacieux viticulteurs, MM. Manet,

---

(1) Si les Coopératives viticoles avaient existé dans tout le vignoble champenois, il est à présumer que les troubles d'avril 1911 n'auraient pas éclaté. Leur motif véritable était en effet la haine des vignerons contre les grandes maisons de champagne. Or, les vignerons isolés sont forcés de passer par les mains de ces maisons maîtresses des prix. Avec les Coopératives, ils n'ont plus de rapports avec les grands fabricants de champagne, et vendent directement leurs vins aux consommateurs.

Girot, Laroppe, désireux de travailler en commun à l'amélioration de leurs vins pour lutter avantageusement contre la concurrence du Midi. Non contents de fabriquer des vins rouges et gris, ils décidèrent de champagniser une partie de leurs produits. Le capital social, fixé à 10.000 fr., fut divisé en parts de 25 fr., souscrites par les coopérateurs ; avec cette somme, ils louèrent un local et firent l'acquisition d'un matériel important comprenant entre autres : rinceuse, tireuse, machines à doser la liqueur, à boucher, à dégorger, etc...

Au moment de la vendange, le conseil d'administration fixe à chaque associé la quantité de raisins qu'il devra fournir à la coopérative (1). Les sociétaires apportent ces raisins à la cave ; en leur présence, ils sont pesés par trois administrateurs qui vérifient la qualité et excluent les défectueux ; leur décision est sans appel.

La vinification est faite en commun ; chaque année la Coopérative de Bruley traite environ 100 hectolitres et champagnise de 3 à 5.000 bouteilles.

La vente du vin est réglée par le conseil d'administration qui arrête les prix et passe les marchés. L'expédition et le recouvrement des fonds sont confiés au trésorier qui cependant n'est pas personnellement responsable de l'insolvabilité des clients.

---

(1) Le coopérateur qui refuserait de mettre en commun les raisins demandés, serait considéré comme démissionnaire.

Les sommes recouvrées sont réparties entre les coopérateurs au prorata de leurs apports. Toutefois le conseil effectue un prélèvement de 5 p. 100 destiné à constituer le fonds de réserve (1).

La coopérative enfin prend soin de se prémunir contre la concurrence que pourraient lui faire ses adhérents : elle leur interdit sous peine d'exclusion, de champagniser la partie de leurs vins qui n'a pas été mise en commun.

La Coopérative viticole de Bruley a eu des débuts difficiles. Les associés au nombre d'une dizaine seulement, ont dû souscrire le capital et mettre en commun leurs récoltes sans en retirer un centime avant 1910. Le succès était des plus incertains et plusieurs vignerons ont refusé leur adhésion à l'entreprise.

Depuis 1908, la coopérative a vendu environ 7.000 bouteilles, à des prix variant entre 1 fr. et 2 fr. 50. Elle possède dans ses caves du vin champagnisé pour une valeur de 15.000 fr. Son succès est aujourd'hui assuré mais il a exigé des associés beaucoup de sacrifices et de tenacité.

Jusqu'à présent, l'exemple de Bruley n'a pas été suivi par d'autres viticulteurs lorrains. C'est que la coopérative, malgré tous ses avantages, présente des difficultés de toutes sortes que beaucoup jugent — à tort — insurmontables. Il faut abdiquer une partie

(1) En ce qui concerne l'administration de la Coopérative, les conditions d'admission, les causes de dissolution, etc..., cf. les statuts que nous publions en annexe.

de son indépendance, ce qui coûte à beaucoup ; il faut souscrire des parts du capital social ; il faut attendre parfois deux ou trois ans avant de réaliser des bénéfices ; toutes ces conditions nécessaires pour parvenir au succès font hésiter les vignerons.

Mais sans aller jusqu'à la coopération, les vignerons lorrains peuvent avec leurs syndicats tenter la lutte contre les intermédiaires et en réduire le nombre. Par exemple il leur serait facile de supprimer les commissionnaires, sortes de tampons entre le producteur et le marchand. Ils n'auraient pour cela qu'à s'entendre et à s'adresser directement au négociant. Les consommateurs, en agissant de même, se passeraient des services des représentants et des voyageurs (1).

Ensuite ils pourraient prendre la place de ces intermédiaires, comme le font nombre de syndicats viticoles français : c'est ainsi que l'Union viticole du Haut-Bordelais a créé une organisation remarquable pour faciliter aux membres des divers syndicats unis, la vente de leurs vins, en faisant connaître par tous les moyens en son pouvoir — publicité, échantillons, expositions, dépôts — les vins très variés de la région ; en garantissant la pureté et l'authenticité des produits, ainsi que la bonne exécution et la conformité des livraisons. Le Syndicat de Bourgogne a, dans le même but, établi les « Caves syndicales des propriétaires vignerons de Bourgogne », à Dijon, qui

---

(1) Cf. dans ce sens. DEGRULLY. — La suppression des courtiers. Progrès agricole et viticole. Tome 18, 1893, n° du 16 juillet.

facilitent beaucoup à leurs adhérents, l'écoulement de leurs excellents vins.

Dans la Touraine, les syndicats accompagnent au vignoble les acheteurs en gros ; à Narbonne, ils groupent des échantillons au siège social ; dans le Beaujolais, à Mâcon, à Perpignan, ils ont ouvert des marchés publics où vignerons et acheteurs — marchands ou bourgeois — peuvent se rencontrer. Le Syndicat du Haut-Beaujolais a organisé un office gratuit de courtier qui surveille les expéditions et revêt les fûts d'un cachet d'origine.

A Nancy, au café de la Rotonde, existait un marché aux vins qui mettait en rapports vignerons, marchands et clients. Ce marché a cessé en 1909 ; il serait souhaitable de le rétablir.

La voie est toute tracée : les syndicats lorrains n'ont qu'à la suivre.

La lutte contre les intermédiaires sera longue, hérissée d'obstacles et de difficultés ; mais peu à peu les vignerons lorrains plus instruits et plus unis, parviendront, par l'association sous sa forme syndicale et coopérative, à se débarrasser de tous ceux que Fourrier appelle si justement « des parasites sociaux ».

CONCLUSIONS

En Lorraine, depuis environ dix ans, mais surtout depuis ces dernières années, la production du vin a diminué ; les prix ont baissé ; le revenu des vignerons est devenu insuffisant pour assurer leur existence ; les terres sont dépréciées et n'ont plus de valeur ; un grand nombre de vignes ont été arrachées et d'autres restent incultes. Tel est le bilan de la crise actuelle dont personne ne songe à contester la gravité.

« Un peuple de vignerons n'est-il pas un peuple de « pauvres ? » écrivait le Clergé de Thiaucourt dans ses cahiers de 1789 (1). A plus forte raison pouvons-nous le répéter, car les vignerons qui ont connu l'aisance et le bien-être avec les bonnes années et qui,

(1) Henri Poulet — Thiaucourt au XVIII[e] siècle, 3[e] partie.

comptant sur une prospérité perpétuelle, n'ont pas su être prévoyants, souffrent davantage aujourd'hui qu'ils se sont créés de nouveaux besoins impossibles à satisfaire. Sans l'industrie de la broderie qui permet aux femmes de gagner 25 ou 30 sous par jour en travaillant chez elles pendant de longues heures, ce serait la misère noire dans nos villages du vignoble.

En présence de ces faits brutaux, beaucoup de vignerons pensent que la viticulture lorraine est irrémédiablement perdue et que nous assistons à son agonie.

Mais ce n'est pas parce que quelques années ont été particulièrement mauvaises, parce que les maladies se sont abattues sur le vignoble, parce que les vins étrangers font aux nôtres une concurrence redoutable, qu'une culture vieille de près de deux mille ans et aussi importante que la vigne, va disparaître à jamais. Nous avons indiqué les moyens de la conserver et de la rendre rémunératrice ; nous ne voulons pas y revenir ; bornons-nous seulement à rappeler que les viticulteurs lorrains doivent chercher l'amélioration de la qualité et se spécialiser dans les vins blancs et gris qui sont les véritables vins de pays. Pour obtenir des résultats satisfaisants, il leur faut s'associer, s'organiser solidement : c'est par les syndicats et les coopératives que sera sauvée la viticulture lorraine.

La crise sévit avec intensité, mais, nous le croyons, elle ne sera que passagère. « Viennent deux bonnes années, nous disait un jeune vigneron, et le mal sera en partie conjuré. » Nous pouvons donc espérer que le vigneron lorrain retrouvera la prospérité et l'aisance des jours anciens, et que nos coteaux reconstitués porteront encore de beaux ceps verdoyants.

Vu :
Le Président de la Thèse,
L. Brocard.

Vu :
Nancy, le 16 mai 1911.
Le Doyen,
E. Binet.

Vu et permis d'imprimer :
Nancy, le 17 mai 1911.
Le Recteur de l'Académie,
Ch. Adam,
Correspondant de l'Institut.

ANNEXES

ANNEXE I

Voici à titre de renseignements complémentaires quelques aperçus des prix du vin dans les diverses parties de la Lorraine et à différentes époques :

En l'an XI, à Bar-le-Duc (1) :

Vin de 1re qualité : 60 francs l'hectolitre ;

Vin de 2e qualité : 40 francs l'hectolitre ;

Vin de 3e qualité : 20 francs l'hectolitre.

Vins de la Moselle (2). Prix à Metz.

Moyenne pour la période décennale 1860-1870 : 25 francs l'hectolitre ;

En 1871-72 : 32 à 33 francs l'hectolitre.

Ces prix s'appliquent aux vins provenant de raisins de petite race. Les vins de Gamay ou grosse race se vendent un peu moins cher : 29 à 30 francs l'hectolitre.

---

(1) Annuaire de l'an XII pour le département de la Meuse.

(2) T. Colignon d'Ancy. — Nouveau mode de culture et d'échalassement de la vigne.

Prix du vin à Ancy-sur-Moselle.

Années.	Qualité.	PRIX A LA VENDANGE		PRIX EN MARS SUIVANT	
		Hecto-litre.	Hotte de 40 litres.	Hecto-litre.	Hotte de 40 litres.
—	—	—	—	—	—
	vin	fr.	fr.	fr.	fr.
1780...	passable	13 75	5 50	16 »	6 »
1785 ..	médiocre	13 75	5 50	18 75	7 50
1790...	médiocre	25 »	10 »	27 50	11 »
1795 ..	passable	20 »	8 »	37 50	15 »
1800...	bon	30 »	12 »	60 »	24 »
1805...	très mauvais	10 »	4 »	» »	» »
1810. .	passable	21 25	8 50	27 50	11 »
1811 (1)	très bon	30 »	12 »	150 »	60 »
1820...	méciocre	12 50	5 »	12 50	5 »
1825...	très bon	15 »	6 »	30 »	12 »
1830...	mediocre	15 »	6 »	25 »	10 »
1835...	assez bon	7 50	3 »	7 50	3 »
1840...	assez bon	15 »	6 »	15 »	6 »
1845...	très médiocre	15 »	6 »	16 25	6 50

Prix du Vin dans la Meuse (2).

Années.	Vin de Verdun.	Vin du Barrois.	Vin des Côtes.
—	—	—	—
	fr.	fr.	fr.
1794.....	50	»	»
1804.....	10 à 12	»	»
1806.....	21	»	»
1816.....	60	»	»
1818.....	30	»	15 à 16
1819.....	8 à 20	»	5

(1) 1811 fut l'année de la Comète.
(2) NEUCOURT. — Ouv. cit., p. 91.

Années.	Vin de Verdun.	Vin du Barrois.	Vin des Côtes.
	fr.	fr.	fr.
1820.....	15 à 30	»	»
1821.....	30	»	»
1822.....	25 à 50	»	»
1823.....	25	»	»
1824.....	15 à 20	»	»
1825.....	25 à 100	»	»
1826.....	8 à 9	»	»
1827.....	8 à 40	2 à 2 50	»
1828.....	15 à 50	»	»
1829.....	8 à 10	»	»
1830.....	Pas de récolte	Pas de récolte	Pas de récolte
1831.....	Pas de récolte	Pas de récolte	Pas de récolte
1832.....	25 à 30	»	»
1833.....	»	»	8
1834.....	20 à 60	»	6 50 à 7 50
1835.....	»	»	20 à 25
1841.....	66	»	»
1842.....	25 à 40	»	»
1844.....	30 à 44	»	»
1845.....	20 à 22	»	»
1846.....	30 à 46	7 50	20 à 37
1847.....	15	»	»
1848.....	25	»	»
1849.....	25	»	»
1850.....	18	»	»
1851.....	15 à 18	»	»
1852.....	30	»	15 (rouge), 20 (blanc).
1853.....	25	»	»
1854.....	50	»	»
1855.....	50	»	»
1856.....	45	»	»
1857.....	35 à 50	»	»
1858.....	20 à 25	10	»
1859.....	25 à 40	»	»
1860.....	25 à 30	»	20 à 25
1861.....	35 à 50	»	»
1862.....	30	»	»
1863.....	30	»	»
1864.....	25	»	22

Années.	Vin de Verdun.	Vin du Barrois.	Vin des Côtes.
	fr.	fr.	fr.
1865.....	25 à 40	»	25
1866.....	17 50	8	12 50
1867.....	30	»	20 à 24
1868.....	27 50 à 30	35	»
1869.....	35	25	25 à 30
1870.....	30	»	»
1871.....	30	»	»
1872.....	30	30	30 (gris), 25 (rouge)
1873.....	50	»	»
1874	18 à 30	»	»
1875.....	50 (gris), 40 (rouge)	»	36
1876.....	35	»	»
1877.....	»	»	»
1878.....	56	27 à 30	26
1879.....	»	52 à 55	»
1880.....	50	»	45

A Bayonville, vallée de la Moselle, le vin s'est vendu 53 francs l'hectolitre en 1877 et 55 francs en 1878.

A Blénod-les-Toul, dans une année moyenne, la vigne peut rapporter de mille à deux mille francs par hectare.

En 1890, le litre de vin se vendait :

0 fr. 73 en Meurthe-et-Moselle ;

0 fr. 76 dans la Meuse ;

0 fr. 72 dans les Vosges.

ANNEXE II

COOPÉRATIVE VITICOLE DE BRULEY

STATUTS

ARTICLE PREMIER. — Il est formé, entre les soussignés et ceux qui adhéreront aux présents Statuts, une Association professionnelle, viticole et coopérative, suivant la loi du 21 mars 1884, et d'après les dispositions suivantes :

ART. 2. — L'Association prend le nom de *Coopérative viticole de Bruley,* son Siège social est à Bruley, près de Toul, sa durée est illimitée, ainsi que le nombre de ses Membres.

ART. 3. — La Coopérative a pour but la vente en commun des produits viticoles, notamment les vins provenant de leur récolte, soit en fûts, soit en bouteilles marquées, soit en bouteilles champagnisées.

ART. 4. — La Coopérative comprend des Membres honoraires et des Membres actifs.

Est Membre honoraire toute personne qui est venue en aide à la Coopérative par des avantages matériels ; peut être Membre actif tout propriétaire de vigne de Bruley.

ART. 5. — Les nouveaux Membres doivent être présentés par deux Membres du Conseil d'administration, agréés par le même Conseil, et accepter les obligations stipulées dans les présents Statuts.

ART. 6. — Le Conseil d'administration peut, pour des raisons graves dont il est le seul juge, prononcer l'exclusion d'un ou plusieurs Membres.

ART. 7. — Les Membres exclus ou démissionnaires n'ont plus aucun droit au patrimoine commun comprenant : matériel et fonds de réserve. S'ils ont encore une partie de

leur récolte en commun, elle leur sera payée selon la base fixée par le Conseil d'administration pour les années correspondant à leurs produits livrés, plus 3 0/0 d'intérêts jusqu'au remboursement.

Art. 8. — Pour les Membres décédés, la récolte est payée selon la base fixée par le Conseil d'administration, sans toutefois que les scellés puissent être apposés sur le bien commun.

Art. 9. — Le Syndicat est administré par un Conseil d'administration composé de cinq Membres élus en Assemblée générale pour dix ans. Deux Membres sont rééligibles tous les cinq ans, la première série est tirée au sort ; les Membres sortants peuvent être réélus.

Art. 10. — Le Conseil d'administration pourra nommer, sous sa responsabilité, un gérant salarié ou un ouvrier spécialiste.

Art. 11. — Le Président convoque les Syndiqués en Assemblée générale, il préside les réunions, dirige les débats ; en cas de division, sa voix est prépondérante.

Il est chargé, en outre, de surveiller toutes les manipulations que nécessitent les vins, depuis le pressurage des raisins jusqu'à l'expédition de ces vins, soit en fûts, soit en bouteilles. Il est chargé d'ester en justice ; il signe les procès-verbaux, les comptes rendus, les actes et tous les marchés du Syndicat.

Le Vice-Président a les mêmes attributions.

Art. 12. — Le Secrétaire rédige les procès-verbaux de chaque séance, il est chargé de la correspondance avec le Président, il classe les archives et fait tous les ans l'inventaire avec deux Membres du Conseil d'administration.

Art. 13. — Le Trésorier est chargé de la comptabilité et doit rendre compte de sa gestion à toute réquisition du Président.

Il sera chargé de l'expédition des vins et des bouteilles champagnisées et du recouvrement des fonds, mais il ne sera pas personnellement responsable des pertes causées par la non solvabilité des clients.

Art. 14. — La cotisation annuelle des Membres est fixée à 5 francs, elle est complétée, pour les Membres nouveaux, d'un droit d'entrée fixé par le Conseil d'administration.

Art. 15. — Le Conseil d'administration a tous les pouvoirs concernant le bien et la prospérité de la Coopérative. Il peut emprunter pour le compte de la Coopérative dans la limite fixée par l'Assemblée générale.

Il passe les contrats d'assurance, de location d'immeubles, caves, etc..., nomme et révoque les employés, détermine leur salaire, fixe le prix de location des machines et outils de la Société, achète le matériel, surveille l'entretien et les réparations, détermine la répartition des produits de la vente des vins, fixe le tant pour 100 à retenir pour le fonds de réserve et amortissement des emprunts et du matériel du Syndicat, dispose des tailles et des suites, reçoit les réclamations des Syndiqués, alloue des indemnités pour les frais de déplacement, pertes de temps et autres ; détermine la quantité de raisins à fournir chaque année ; discute s'il y a lieu de vendre les vins en fûts, arrête le prix de vente, règle la mise en tirage et les travaux ultérieurs à la vendange.

Art. 16. — Le Conseil d'administration dresse le bilan et arrête les comptes de la Coopérative au 31 décembre de chaque année, d'après l'inventaire fait par le Secrétaire, secondé de deux Membres élus.

Art. 17. — L'Assemblée générale de la Coopérative se tiendra un dimanche de février ; elle examinera les comptes et fixera le maximum des emprunts que le Conseil d'administration sera autorisé à contracter dans l'exercice suivant.

Elle élira les Membres du Conseil en remplacement des Membres sortants, démissionnaires ou décédés.

Art. 18. — L'Assemblée générale est convoquée par un simple avis signé du Président.

Art. 19. — Une communication sera faite aux Membres de l'Assemblée générale avant les vendanges.

Art. 20. — Chaque Syndiqué signera un engagement de cinq ans pour fournir la quantité de raisins qui lui sera fixée chaque année par le Conseil d'administration.

Art. 21. — Tout Syndiqué qui manquerait à son engagement est considéré comme démissionnaire.

Art. 22. — Si le Conseil d'administration décide qu'il n'y a pas lieu de faire du vin en commun, les engagements deviennent nuls pour l'année. .

Art. 23. — Au terme de l'engagement signé, le propriétaire ne renouvelant pas cet engagement devient démissionnaire.

Art. 24. — Il est interdit à tout Syndiqué de champagniser des vins provenant de sa récolte ou autres, pour les vendre concurremment avec le Syndicat dont il fait partie. Tout cas d'infraction au présent article entraîne l'exclusion.

Art. 25. — Tous les Syndiqués devront être présents au pesage de leurs raisins. Trois délégués, choisis par le Conseil, vérifieront la qualité des raisins ; leurs décisions seront sans appel.

Art. 26. — Le fonds de réserve de la Coopérative est composé d'un prélèvement de 5 0/0 sur les recettes brutes.

Le fonds disponible est composé :

1° Des cotisations et des droits d'entrée ;

2° D'actions de 25 francs, prises par les Membres honoraires et participants ;

3° Des emprunts.

Art. 27. — En cas de dissolution de la Coopérative, le matériel est vendu entre les Syndiqués et réparti entre eux ; il en est de même des vins et du fonds de réserve.

Art. 28. — Quelle que soit la majorité prononçant la dissolution de la Coopérative, un groupe de cinq aura le droit de déclarer qu'il entend continuer, à ses risques et périls.

Les machines et le fonds de réserve sont alors abandonnés à ce groupe, et les autres Membres considérés comme démissionnaires.

Bruley, le

Le Président : Alic MANET.
Le Vice-Président : Marcel LAROPPE.
Le Secrétaire : Augustin MANET.
Le Trésorier : Léon GIROT.
Membres du Conseil d'administration.

TABLE DES MATIÈRES

	PAGES
INDEX BIBLIOGRAPHIQUE	5
INTRODUCTION	9
PREMIÈRE PARTIE. — Constatation de la crise	22
CHAPITRE PREMIER. — La production et les prix	22
§ 1. — La production	22
§ 2. — Les prix	33
CHAPITRE II. — La dépréciation de la terre et l'abandon des campagnes	38
CHAPITRE III. — Diminution de la superficie du vignoble	46
DEUXIÈME PARTIE. — Les causes de la crise	55
CHAPITRE PREMIER. — Mauvaises conditions de la culture	55
§ 1. — Diminution de la main-d'œuvre et accroissement des salaires	56
§ 2. — Maladies de la vigne	70
§ 3. — Le morcellement	76
§ 4. — Les impôts	78
CHAPITRE II. — Les concurrences	84
§ 1. — La conquête des débouchés des vins de Lorraine par les vins du Midi	84
§ 2. — Les rapports de la Champagne avec la Lorraine et la délimitation	96
§ 3. — Les vins de sucre et la fraude	100
CHAPITRE III. — Les intermédiaires	108
§ 1. — Multiplicité et organisation des intermédiaires	108
§ 2. — Action et influence des intermédiaires sur le marché et les prix	115
TROISIÈME PARTIE. — Les remèdes à la crise	119
CHAPITRE PREMIER. — Améliorations des conditions de la culture	121
CHAPITRE II. — Les nouveaux débouchés	134
CHAPITRE III. — Les associations viticoles	144
§ 1. — Les sociétés de viticulture	145
§ 2. — Les syndicats viticoles	147
§ 3. — La coopération dans la viticulture	157
CONCLUSIONS	168
ANNEXE I. — Prix des vins en Lorraine à différentes époques	171
ANNEXE II. — Statuts de la Coopérative de Bruley	175

NANCY. — Imp. CRÉPIN-LEBLOND, 21, rue Saint-Dizier (passage du Casino)

IMPROBVS
OMNIA
VINCIT
LABOR